

家庭の食品ロス実態調査 結果報告書

令和元年5月

大阪府

環境農林水産部流通対策室

I. 調査概要	2
II. 回答者属性	4
III. 買い物・調理等の行動(基本アンケート)	6
3-1. 食品宅配利用の有無【Q2】	7
3-2. 買い物行動について(あてはまる率)【Q3】	7
3-3. 食材の作り置き【Q4】	8
3-4. 調理や使用、食用の頻度【Q5】	8
3-5. 賞味期限が過ぎた食品の扱い方【Q6】	9
3-6. 冷蔵庫の大きさ(内容積)【Q7】	9
3-7. 冷蔵庫の収納割合【Q8】	10
3-8. 冷蔵庫内の整理頻度【Q10】	10
3-9. 冷凍保存の仕方【Q11】	11
3-10. 冷蔵庫の機能の理解度合い【Q12】	11
IV. ストック調査	12
4-1. 家庭にある食品・食材【R1】	13
4-2-1. 残っている食品・食材の量(アイテム別数量)【R2】	15
4-2-2. 残っている食品・食材の量(アイテム数)【R1】	16
4-3. 購入・入手時の量【R3】	17
4-4. 購入・入手時の量から現在残っている量の割合【R2÷R3】	18
4-5. 残っている食品・食材の保管場所【R4】	19
4-6. 残っている食品・食材の保管方法【R5】	20
4-7. 残っている食品・食材の購入・入手時期【R6】	21
4-8. 残っている食品・食材の購入・入手方法【R7】	22
4-9. 残っている食品・食材の購入理由・目的【R8】	23
4-10. 残っている食品・食材を食べ切る予定時期【R9】	24
4-11-1. 廃棄リスク食材の保存場所【R4/R9】	25
4-11-2. 廃棄リスク食材の保存方法【R5/R9】	26
4-11-3. 廃棄リスク食材の入手時期【R6/R9】	27
4-11-4. 廃棄リスク食材の入手方法【R7/R9】	28
V. 捨てるもの調査	29
5-1. 捨てる食品・食材の有無とその個数【S1】	30
5-2. 捨てる食品・食材のカテゴリー(大項目)【S1】	31
5-3. 捨てる量(大項目)【S2】	32
5-4. 捨てる食品・食材の金額換算	33
5-5. 捨てる食品・食材の件数	37
5-6. 購入・入手時の量(大項目)【S3】	38
5-7. 購入・入手時の量から捨てる量の割合(大項目)【S2÷S3】	38
5-8. 賞味期限や消費期限の有無とその日付【S4】	39
5-9. 捨てる食品・食材の購入・入手方法(大項目)【S5】	41
5-10. 捨てる食品・食材の開封・包装状況(大項目)【S6】	42
5-11. 捨てる食品・食材の捨てる理由(大項目)【S7】	43
5-12. 捨てずに済んだ方法(大項目)【S8】	44
5-13. 食品ロスが多い人のプロファイル分析【S1】	45
5-14. 同居家族別の廃棄率【S1/SC5】	46
VI. 食品ロスに対する意識(事後アンケート)	47
6-1. 捨てた食品の量【T1】	48
6-2. 啓発チラシの活用【T2】	48
6-3. 忘れていた食品の使用有無【T3】	49
6-4. 食品ロス削減のために今後取り組みたいこと【T4】	50
6-5. 食品ロスを減らそうという意識の高まり【T5】	50
付帯資料	51
啓発チラシ	52

■調査目的

本業務は、家庭及び小売店における食品ロス削減に効果的な取組を見出すために、家庭の冷蔵庫に保管されている食品在庫の確認及び消費・賞味期限や食べられる状態なのかを確認し、その結果捨てられる食品の種類や量、廃棄理由などを調査することによって、食品ロスを引き起こす消費者の行動要因を明らかにするとともに、捨てられる食品を金額換算することによって、食品ロスに対する府民の意識改革及び削減行動につなげることを目的として実施するものである。

また、家庭での手つかず食品ロスの半数以上を占める生鮮野菜・果物・大豆加工品※については、捨てるかどうかに関わらず、家庭内に保管されている食品の種類や量、購入状況、保存方法等を調査することによって、食品ロスを引き起こす具体的な原因の究明をする。

※神戸市食品ロス実態調査結果より

■調査設計

- (1) 調査地域 大阪府
- (2) 調査対象 大阪府内に居住する世帯(20～60代男女)
- (3) モニター設定数 429票
- (4) サンプル数 有効回収 300票 (有効回収率:69.9%)
- (5) 調査方法 インターネット調査
※ただし、一旦紙に記録できる票を郵送(回収なし)
- (6) 調査内容
 - ア. 基本アンケート
基本属性、行動パターン、冷蔵庫に関することなどを調査
 - イ. スtock調査
家庭に保管している生鮮野菜、果物、大豆加工品の種類や量、購入状況、保管方法などを調査
 - ①調査範囲:冷蔵庫(冷蔵室、冷凍室、野菜室) + 食品庫等
 - ②調査対象物:調査範囲に保管している生鮮野菜・果物・大豆加工品
※対象外:自ら調理したもの、食べ残し
 - ウ. 捨てるもの調査
冷蔵庫に保管している食品を全品調査(棚卸)し、その際に捨てられてしまう食品の種類や量、廃棄理由などを調査
 - ①調査範囲:冷蔵庫(冷蔵室、冷凍室、野菜室)
 - ②調査対象物:調査範囲に保管している食品
※対象外:自ら調理したもの、食べ残し
 - エ. 事後アンケート
調査後に意識が変化したかどうか、調査に関する感想などを調査
- (7) 分析対象 本レポートに記載している構成比は「回答者ベース」である

■業務委託先

株式会社ジャパン・マーケティング・エージェンシー 大阪事務所

■業務フロー

【1】調査モニターのスリーニング [10/19～10/23]

大阪府在住のインターネット登録モニターに対し、調査協力者を募集した
回収数:9,984サンプル ⇒ 調査協力許諾数:1,988サンプル

上記協力許諾者に対し、メールで参加意思を確認した
回収数:912サンプル ⇒ 調査参加意向数:429サンプル

【2】事前調査の実施 [11/7～11/11]

調査参加意向者に対し、＜1回目＞「ア. 基本アンケート」を実施した
※「イ. スtock調査」「ウ. 捨てるもの調査」を事前に調査票を郵送

【3】本調査の実施 [11/6～11/26]

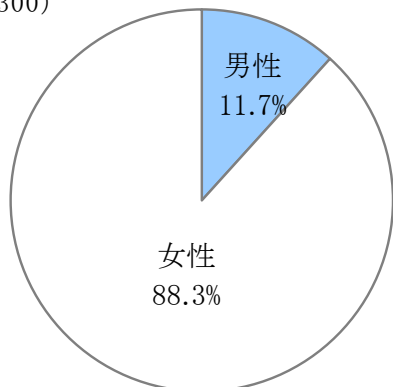
＜2回目＞「イ. スtock調査」「ウ. 捨てるもの調査」「エ. 事後アンケート」を実施

有効回答数:300サンプル

(1) 性別【SC1】

回答者の約90%が女性。

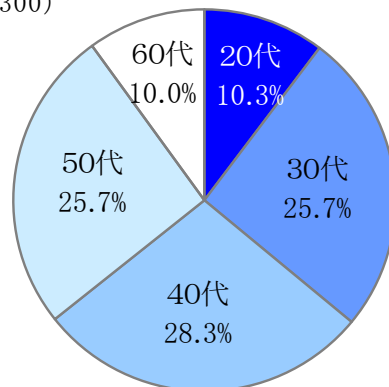
(n=300)



(2) 年代【SC2】

30代～50代で約80%を占める。

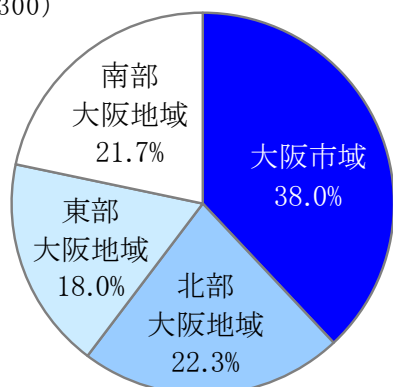
(n=300)



(3) 居住地【SC3】

大阪市域38.0%、北部22.3%、東部18.0%、南部21.7%の構成。

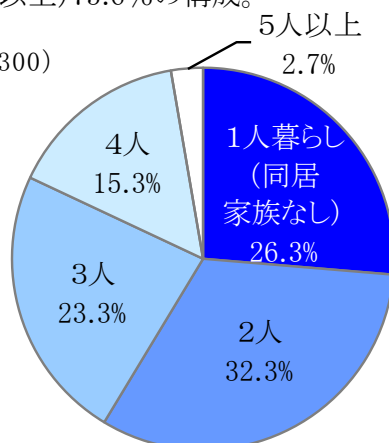
(n=300)



(4) 同居人数【SC4】

1人暮らし(単身世帯)26.3%、家族世帯(2人以上)73.6%の構成。

(n=300)



(5) 同居家族【SC5】

未就学児との同居世帯が12.0%、65歳以上(高齢者)との同居世帯が10.7%含まれる。

全体 n=300

0% 10% 20% 30% 40%

未就学児 12.0

小学生 11.3

中学生・高校生 10.7

大学生(短大生・専門学校生・大学院生含む) 7.7

社会人20代以下(無職含む) 15.0

社会人30代(無職含む) 31.0

社会人40代(無職含む) 31.0

社会人50代(無職含む) 29.3

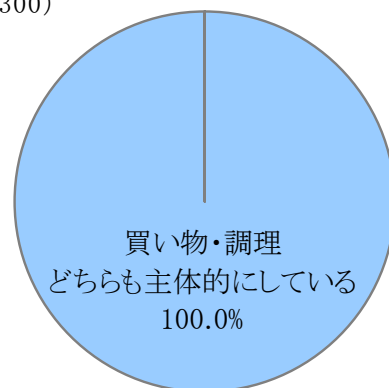
社会人60歳～64歳(無職含む) 5.3

社会人65歳以上(無職含む) 10.7

(6) 買い物や調理について【SC6】

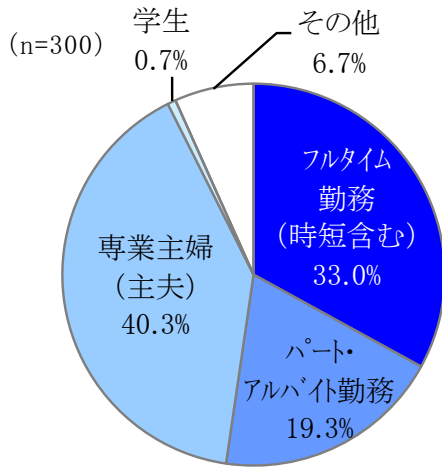
買い物・調理ともに主体的にしていることを優先して対象者を選んだため100%。

(n=300)



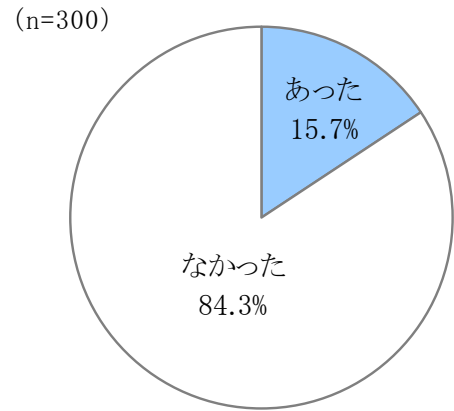
(7) 職業【Q1】

専業主婦(主夫)が40.3%を占める。



(8) 直近2週間以内に冷蔵庫が空状態の有無【Q9】

調査の2週間以内に、15.7%が冷蔵庫を空にしたと回答があったが、ストック量にあまり差がなかったため集計から除外しなかった。



※ 回収数ベース

Ⅲ. 買い物・調理等の行動 (基本アンケート)

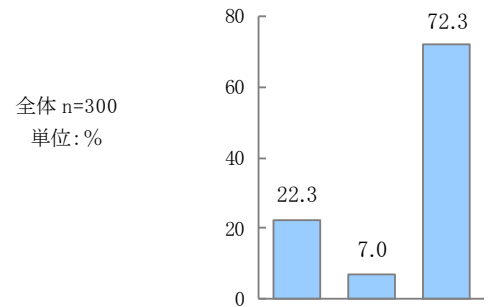
Ⅲ. 買い物・調理等の行動

3-1. 食品宅配利用の有無

生協の宅配利用が22.3%、スーパーやコンビニの宅配利用が7%となっている。

生協宅配の利用率は「未就学児同居世帯」が特に高い。スーパー・コンビニの宅配は「60代以上」でよく利用されている。

3-1. 食品宅配利用の有無【Q2】



3-2. 買い物行動について

下記11項目の買い物行動について当てはまるかを聞いたところ、実践率が高いのは以下の3項目であった。

- ・賞味・消費期限の長いものを買う(79.7%)
- ・買い物時冷蔵庫の食品を確認する(71.3%)
- ・買い物をしながら、献立を考える(66.7%)

一方、実践率が低いのは以下の5項目。

- ・カット野菜を買う(24.7%)
- ・「限定」の食品を買ってしまう(35.0%)
- ・その日必要なものを買う(36.7%)
- ・家にあるものをうっかり買ってしまう(38.7%)
- ・割高でも少量販売を買う(40.7%)

		回収数	生協の定期的な配達・宅配	ネットスーパー・コンビニ	どちらも利用していない	
全体		(300)	22.3	7.0	72.3	
年代別	20代	(31)	22.6	9.7	71.0	
	30代	(77)	19.5	3.9	77.9	
	40代	(85)	22.4	8.2	70.6	
	50代	(77)	23.4	3.9	74.0	
	60代	(30)	26.7	16.7	60.0	
世帯構成別	単身世帯	(79)	2.5	1.3	96.2	
	家族世帯	高齢者同居	(28)	28.6	17.9	57.1
		未就学児同居	(36)	41.7	11.1	50.0
		高齢者、未就学児非同居	(157)	26.8	7.0	68.2

3-2. 買い物行動について(あてはまる率)【Q3】

単位: %

	回収数	年代別					世帯構成別			
		全体					単身世帯	家族世帯		
		20代	30代	40代	50代	60代		高齢者同居	未就学児同居	未就学児、非同居
買い物に行くときには、冷蔵庫にある食品を確認する	(300)	(31)	(77)	(85)	(77)	(30)	(79)	(28)	(36)	(157)
店頭では棚の奥のほうから商品を取るなどして、賞味・消費期限がより長いものを買う	71.3	77.4	71.4	70.6	70.1	70.0	53.2	85.7	75.0	77.1
店で買い物をしながら、その日の献立を考える	66.7	71.0	63.6	71.8	58.4	76.7	57.0	96.4	61.1	67.5
家にある食品と同じものを、うっかり買ってきてしまう	38.7	35.5	36.4	37.6	42.9	40.0	22.8	53.6	47.2	42.0
店頭では棚の奥のほうから商品を取るなどして、賞味・消費期限がより長いものを買う	79.7	77.4	76.6	76.5	83.1	90.0	72.2	92.9	86.1	79.6
少量で足りる場合でも、まとめ売りのほうが安ければまとめ売りを買う	54.3	67.7	44.2	61.2	51.9	53.3	48.1	50.0	55.6	58.0
少し割高でも、2分の1カットなどの少量販売を買う	40.7	41.9	48.1	37.6	36.4	40.0	44.3	42.9	38.9	38.9
カット野菜を買うことが多い	24.7	32.3	24.7	27.1	22.1	16.7	30.4	14.3	13.9	26.1
閉店前の値引き商品(肉、魚、惣菜など)をよく買う	51.3	48.4	49.4	54.1	51.9	50.0	58.2	64.3	38.9	48.4
「数量限定」「期間限定」の食品をつい買ってしまう	35.0	41.9	33.8	36.5	33.8	30.0	20.3	46.4	36.1	40.1
一週間程度の食品をまとめて買うことが多い	44.3	71.0	45.5	47.1	35.1	30.0	40.5	35.7	55.6	45.2
ほとんど毎日買い物に行き、その日必要なものを買うことが多い	36.7	19.4	35.1	36.5	42.9	43.3	35.4	50.0	27.8	36.9

※ 回収数ベース

Ⅲ. 買い物・調理等の行動

3-3. 食材の作り置き

日頃食材を作り置きしているのは全体の66.6%である。内訳は「よくある」21.3%、「時々ある」45.3%となっている。高齢者同居世帯で高め(78.6%)。

3-4. 調理や使用、食用の頻度

- ・「野菜、肉や魚」の調理頻度をみると、60.0%が週5日以上調理するとしている。特に60代で高め(80.0%)。
- ・「レトルト・冷凍食品」は46.6%が週1日以上利用しており、「未就学児同居世帯」で高い(58.3%)。
- ・「パン・シリアル」の食用率は週5日以上が41.3%、週1日以上では75.0%に達している。
- ・「弁当・惣菜」は31.6%が週に1日以上食用するとしており、「単身世帯」で高い(41.8%)。

3-3. 食材の作り置き【Q4】

		(%)		
		よくある	時々ある	ほとんどない
全体(N=300)		21.3	45.3	33.3
年代別	20代(N=31)	29.0	48.4	22.6
	30代(N=77)	20.8	44.2	35.1
	40代(N=85)	20.0	49.4	30.6
	50代(N=77)	18.2	40.3	41.6
	60代(N=30)	26.7	46.7	26.7
世帯構成別	単身世帯(N=79)	21.5	40.5	38.0
	家族世帯			
	高齢者同居(N=28)	28.6	50.0	21.4
	未就学児同居(N=36)	22.2	41.7	36.1
	高齢者、未就学児非同居(N=157)	19.7	47.8	32.5

3-4. 調理や使用、食用の頻度【Q5】

単位：%

		全 体	年代別					世帯構成別			
			2 0 代	3 0 代	4 0 代	5 0 代	6 0 代	単 身 世 帯	家族世帯		
			(31)	(77)	(85)	(77)	(30)		(79)	高 齢 者 同 居	未 就 学 児 同 居
回収数		(300)	(31)	(77)	(85)	(77)	(30)	(79)	(28)	(36)	(157)
野菜、肉や魚	週5日以上	60.0	54.8	51.9	56.5	66.2	80.0	24.1	78.6	75.0	71.3
	週1日以上	93.0	93.5	94.8	91.8	90.9	96.7	79.8	100.0	100.0	96.8
レトルト・冷凍食品	週5日以上	3.3	3.2	2.6	5.9	2.6	-	7.6	-	-	2.5
	週1日以上	46.6	41.9	53.3	53.0	44.2	23.4	41.8	25.0	58.3	50.2
買ってきたパン・シリアル	週5日以上	41.3	22.6	40.3	38.8	44.2	63.3	29.1	60.7	47.2	42.7
	週1日以上	75.0	80.7	72.8	75.3	74.1	76.7	68.3	74.9	83.3	76.4
買ってきた弁当・惣菜	週5日以上	2.3	3.2	1.3	2.4	3.9	-	5.1	-	2.8	1.3
	週1日以上	31.6	22.5	28.6	38.9	35.1	20.0	41.8	28.6	27.8	28.0

※ 回収数ベース

Ⅲ. 買い物・調理等の行動

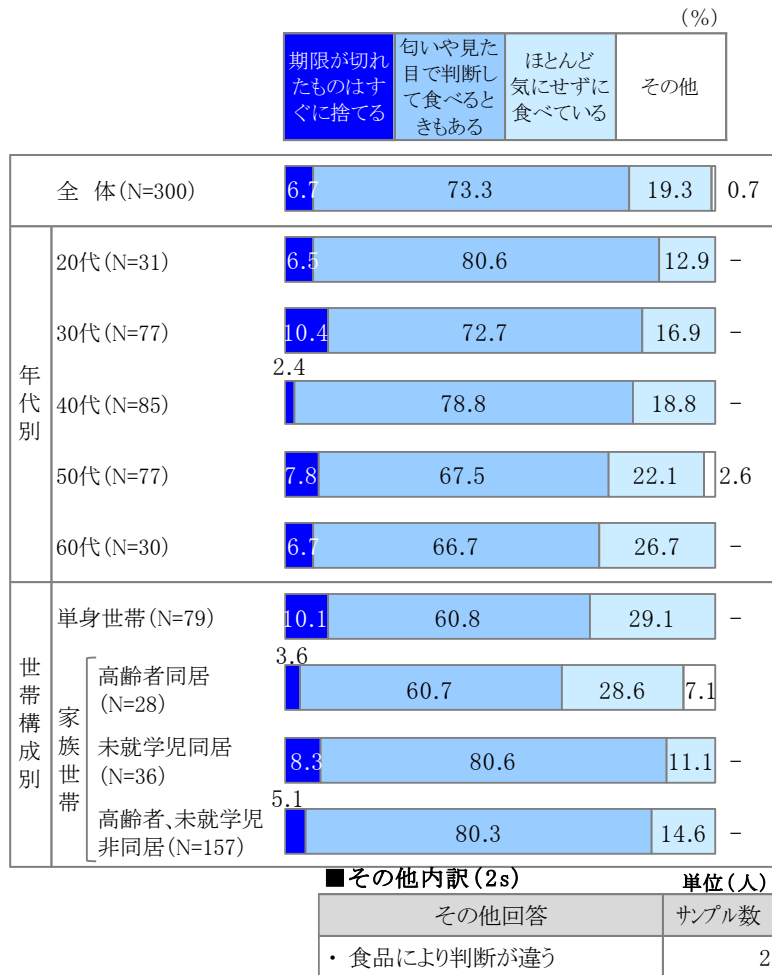
3-5. 賞味期限が過ぎた食品の扱い方

「期限が切れた食品をすぐに捨てる」は6.7%であり、「においや見た目で判断している」は73.3%であった。

特に40代では、「期限が切れたものはすぐに捨てる」が2.4%と少ない。

また、年代が高くなるほど「ほとんど気にせずに食べている」率が高くなる傾向がみられる。

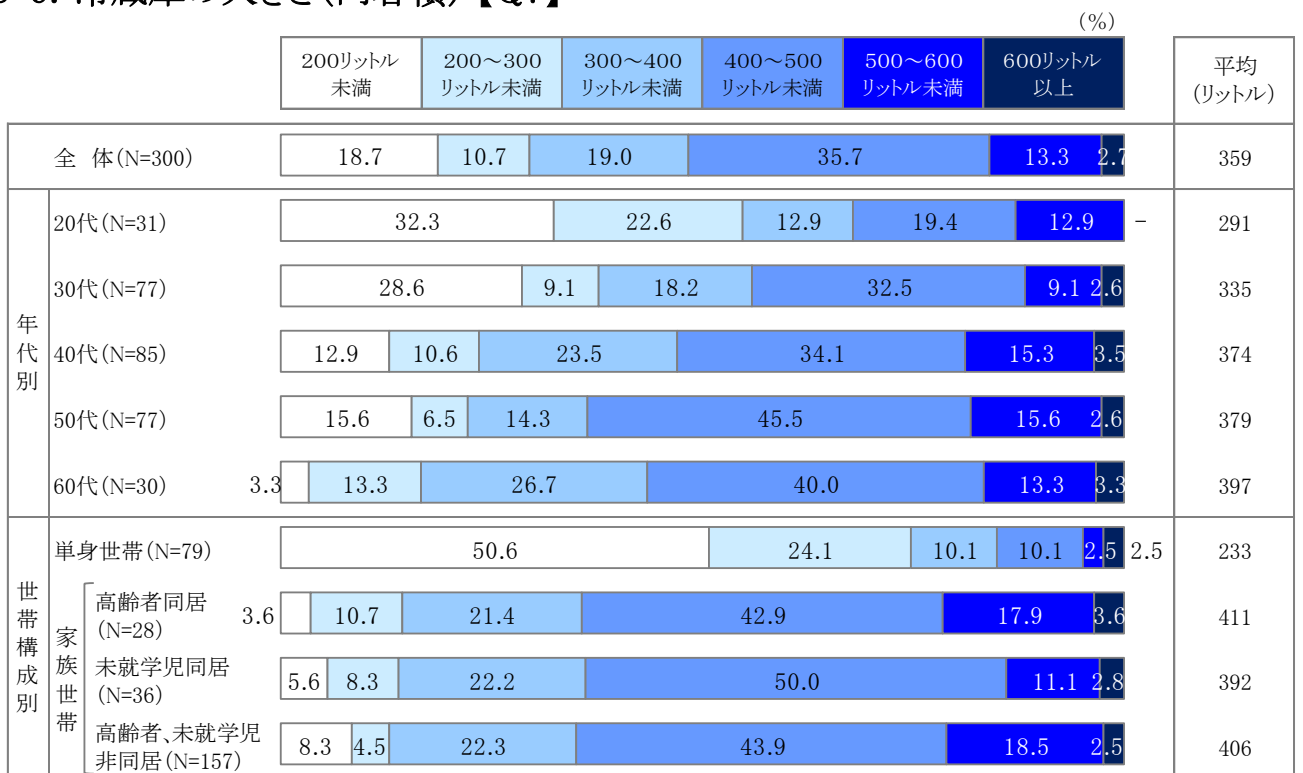
3-5. 賞味期限が過ぎた食品の扱い方【Q6】



3-6. 冷蔵庫の大きさ

全体で最も多いのは「400~500ℓ未満」35.7%、次いで「300~400ℓ未満」19.0%、「200ℓ未満」18.7%となっている。年代が高くなるほど平均内容積も大きくなる傾向がみられる。

3-6. 冷蔵庫の大きさ(内容積)【Q7】



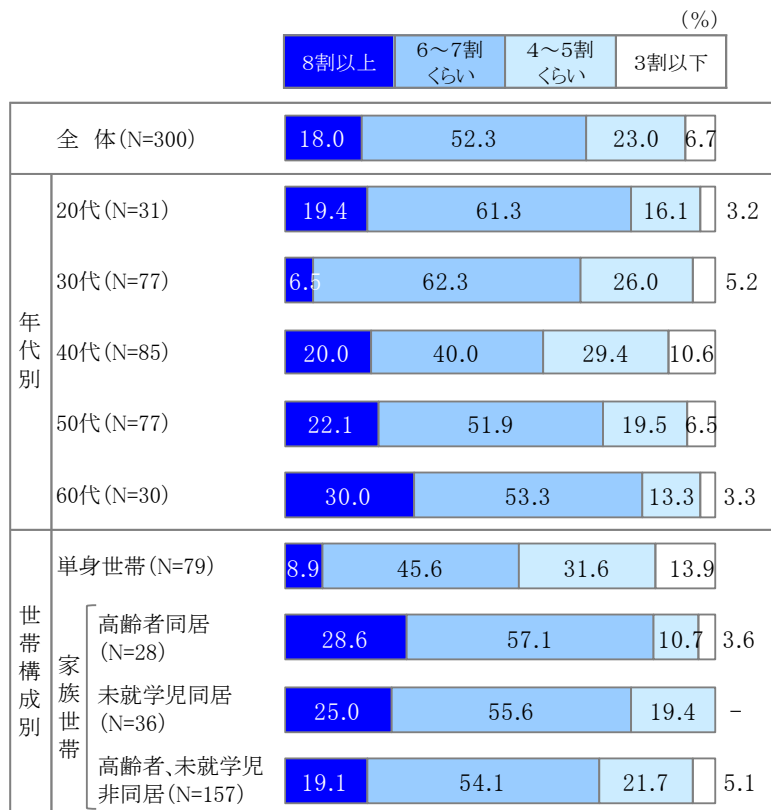
3-7. 冷蔵庫の収納割合

日頃冷蔵庫にどれくらいの食品が入っているかを、全内容積を10割として回答してもらった結果は、過半数(52.3%)が「6~7割くらい」と回答しており、次いで「4~5割くらい」と回答しており、次いで「8割以上」(18.0%)となっており、多くの食材をいっぱいまで詰め込んでる生活者はあまりいないようである。「8割以上」が50代は22.1%、60代は30.0%と比較的多くの食材が入っている様子が伺える。

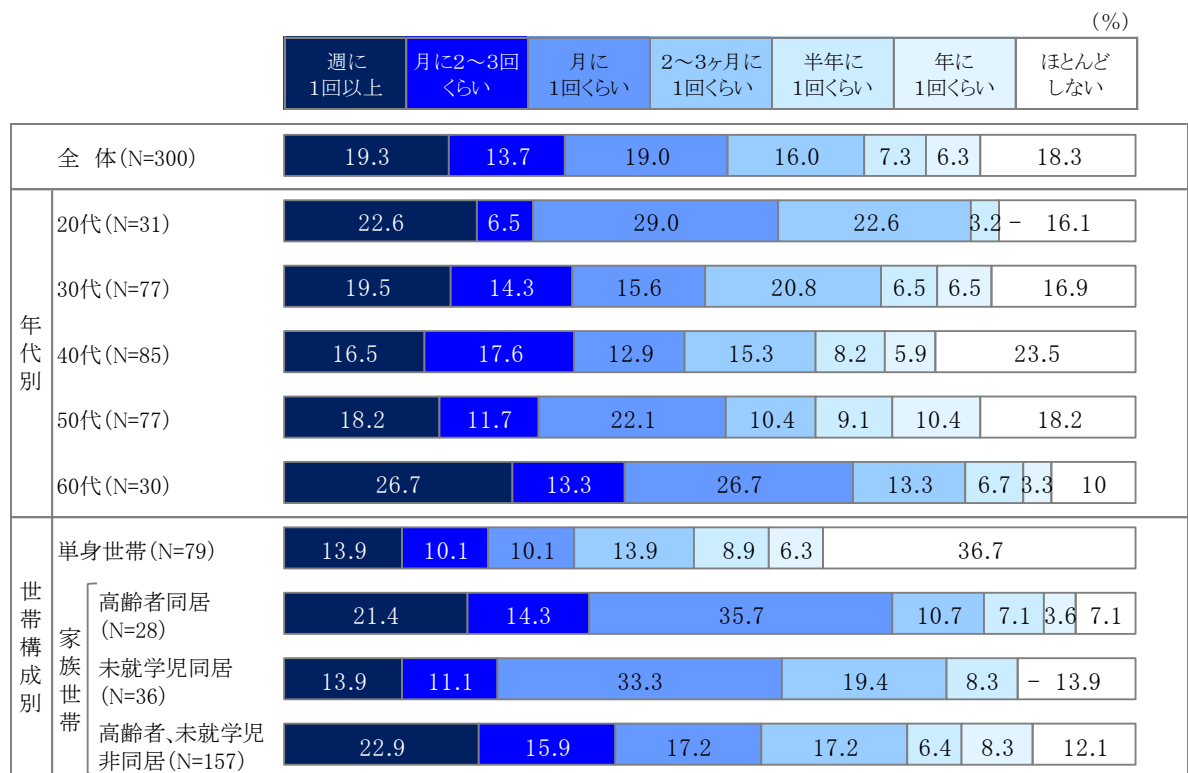
3-8. 冷蔵庫内の整理頻度

冷蔵庫を「週に1回以上」整理するのは全体の19.3%。「月に1回以上」整理するのは52.0%となっている。

3-7. 冷蔵庫の収納割合【Q8】



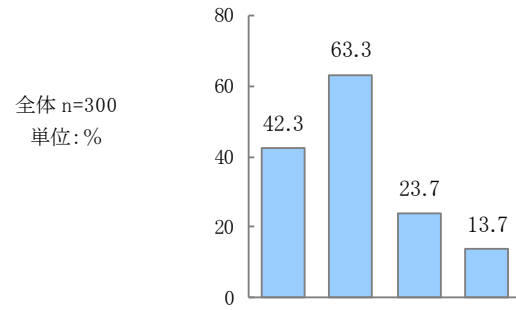
3-8. 冷蔵庫内の整理頻度【Q10】



3-9. 冷凍保存の仕方

買ってきた食品を「下ごしらえや半調理して冷凍」するのは23.7%にとどまっているが、「20代」は38.7%、「60代」は30.0%でやや高めとなっている。

3-9. 冷凍保存の仕方【Q11】



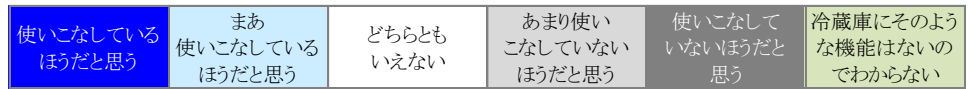
3-10. 冷蔵庫の機能の理解度合い

冷蔵庫の機能を理解し「使いこなしている」のは4.3%と極めて少数と言える。「まあ使いこなしている」を加えても25.0%にとどまる。特に40代以下の使いこなし程度が低い。

		回収数	買って来たものをそのまま冷凍保存する (%)	買って来たものをそのまま冷凍保存する (%)	下ごしらえや半調理して冷凍保存する (%)	冷凍保存しない (%)	
全体		(300)	42.3	63.3	23.7	13.7	
年代別	20代	(31)	48.4	64.5	38.7	6.5	
	30代	(77)	41.6	63.6	14.3	11.7	
	40代	(85)	44.7	60.0	24.7	15.3	
	50代	(77)	40.3	57.1	23.4	19.5	
	60代	(30)	36.7	86.7	30.0	6.7	
世帯構成別	単身世帯	(79)	38.0	53.2	25.3	21.5	
	家族世帯	高齢者同居	(28)	50.0	75.0	17.9	7.1
		未就学児同居	(36)	44.4	66.7	30.6	5.6
		高齢者、未就学児非同居	(157)	42.7	65.6	22.3	12.7

3-10. 冷蔵庫の機能の理解度合い【Q12】

※()内は「わからない」を除いたスコア/ポジ、ネガの計 (%)



		使いこなしているほうだと思 (%)	まあ使いこなしているほうだと思 (%)	どちらともいえない (%)	あまり使いこなしていないほうだと思 (%)	使いこなしていないほうだと思 (%)	冷蔵庫にそのような機能はないのでわからない (%)	
全体(N=300)		4.3	20.7 (29.0)	21.7	28.0	11.7 (45.9)	13.7	
年代別	20代(N=31)	3.2	16.1 (26.1)	19.4	25.8 (47.8)	9.7	25.8	
	30代(N=77)	3.9	18.2 (27.0)	18.2	29.9 (50.8)	11.7	18.2	
	40代(N=85)	-	23.5 (25.6)	23.5	30.6 (48.7)	14.1	8.2	
	50代(N=77)	6.5	20.8 (30.4)	23.4	27.3 (43.5)	11.7	10.4	
	60代(N=30)	13.3	23.3 (42.3)	23.3	20.0 (30.8)	6.7	13.3	
世帯構成別	単身世帯(N=79)	1.3	15.2 (22.8)	22.8	21.5 (45.6)	11.4	27.8	
	家族世帯	高齢者同居(N=28)	14.3	21.4 (40.0)	21.4	21.4 (36.0)	10.7	10.7
		未就学児同居(N=36)	5.6	5.6 (13.3)	27.8	33.3 (53.3)	11.1	16.7
		高齢者、未就学児非同居(N=157)	3.8	26.8 (32.7)	19.7	31.2 (46.3)	12.1	6.4

※ 回収数ベース

IV. ストック調査

4-1. 家庭にある食品・食材

現在家庭にある食品・食材を下記の44品目についてみた。ストックしている率が高いのは「たまねぎ」(75.3%)、「豆腐」(61.7%)、「にんじん」(61.3%)、「じゃがいも」(59.0%)、「キャベツ」(55.7%)、「納豆」(53.7%)、「だいこん」(47.3%)、「はくさい」(41.7%)などとなり、『根菜類』『大豆加工品』『葉茎菜の一部』が上位を占める。

絶対値は高くないが果物類でも「バナナ」(32.3%)、「みかん」(31.3%)、「りんご」(28.3%)のストック率は高めとなっている。

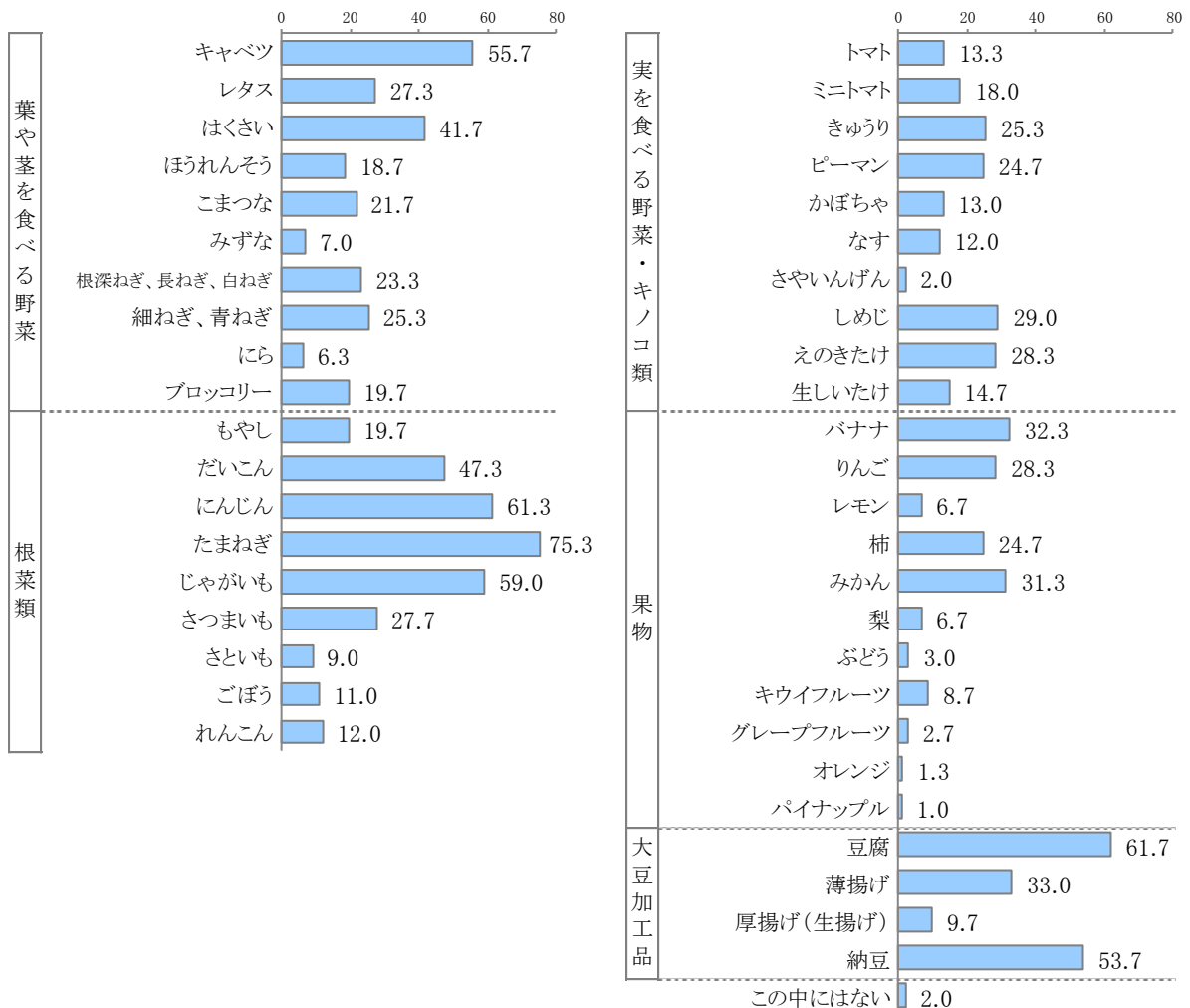
また、後述する購入理由・目的で、「はくさい」を除いて「常備している」割合が高いものは、ストック率も高い傾向がみられる。

<次ページ>層別

年代別でみると「年齢が高い層」、世帯構成別でみると「高齢者同居層」や「未就学児同居層」のストック率が総じて高めとなっている。

4-1. 家庭にある食品・食材【R1】

全体 n=300 単位:%



※ 回収数ベース

4-1. 家庭にある食品・食材【R1】（つづき）

単位：%

	全体	世帯人数×年代別					年代別					世帯構成別				
		20歳未満世帯	50歳未満世帯	20歳～49歳世帯	40歳～59歳世帯	50歳～69歳世帯	20代	30代	40代	50代	60代	単身世帯	家族世帯			
													高齢者同居	未就学児同居	高齢者、未就学児非同居	
回収数	(300)	(48)	(31)	(80)	(65)	(76)	(31)	(77)	(85)	(77)	(30)	(79)	(28)	(36)	(157)	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	55.7	37.5	35.5	52.5	63.1	72.4	45.2	51.9	55.3	59.7	66.7	36.7	75.0	66.7	59.2
	レタス	27.3	10.4	12.9	28.8	36.9	34.2	29.0	22.1	30.6	24.7	36.7	11.4	50.0	38.9	28.7
	はくさい	41.7	16.7	35.5	40.0	55.4	50.0	32.3	33.8	47.1	45.5	46.7	24.1	53.6	47.2	47.1
	ほうれんそう	18.7	6.3	3.2	25.0	27.7	18.4	16.1	22.1	22.4	10.4	23.3	5.1	28.6	22.2	22.9
	こまつな	21.7	14.6	9.7	27.5	21.5	25.0	25.8	23.4	20.0	16.9	30.0	12.7	32.1	30.6	22.3
	みずな	7.0	-	3.2	10.0	7.7	9.2	6.5	7.8	5.9	6.5	10.0	1.3	14.3	5.6	8.9
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	23.3	8.3	12.9	31.3	26.2	26.3	9.7	32.5	21.2	20.8	26.7	10.1	25.0	19.4	30.6
	細ねぎ、青ねぎ	25.3	8.3	12.9	20.0	35.4	38.2	12.9	18.2	29.4	27.3	40.0	10.1	53.6	22.2	28.7
	にら	6.3	6.3	6.5	3.8	7.7	7.9	3.2	3.9	8.2	6.5	10.0	6.3	10.7	5.6	5.7
ブロッコリー	19.7	6.3	6.5	27.5	15.4	28.9	16.1	23.4	14.1	19.5	30.0	6.3	32.1	30.6	21.7	
根菜類	もやし	19.7	14.6	12.9	18.8	21.5	25.0	16.1	18.2	20.0	19.5	26.7	13.9	28.6	8.3	23.6
	だいこん	47.3	22.9	25.8	50.0	53.8	63.2	35.5	48.1	44.7	48.1	63.3	24.1	75.0	58.3	51.6
	にんじん	61.3	20.8	19.4	78.8	64.6	82.9	67.7	63.6	52.9	62.3	70.0	20.3	82.1	91.7	71.3
	たまねぎ	75.3	41.7	51.6	86.3	76.9	93.4	64.5	79.2	68.2	81.8	80.0	45.6	78.6	88.9	86.6
	じゃがいも	59.0	22.9	22.6	76.3	67.7	71.1	64.5	59.7	58.8	54.5	63.3	22.8	75.0	77.8	70.1
	さつまいも	27.7	8.3	9.7	31.3	33.8	38.2	29.0	22.1	29.4	24.7	43.3	8.9	46.4	44.4	29.9
	さといも	9.0	2.1	-	6.3	16.9	13.2	9.7	2.6	14.1	7.8	13.3	1.3	10.7	8.3	12.7
	ごぼう	11.0	-	6.5	8.8	18.5	15.8	9.7	5.2	14.1	13.0	13.3	2.5	7.1	11.1	15.9
	れんこん	12.0	6.3	3.2	7.5	13.8	22.4	3.2	9.1	11.8	13.0	26.7	5.1	25.0	11.1	13.4
野菜・キノコ類 実を食べる	トマト	13.3	6.3	12.9	7.5	18.5	19.7	3.2	10.4	14.1	13.0	30.0	8.9	32.1	2.8	14.6
	ミニトマト	18.0	8.3	6.5	20.0	24.6	21.1	25.8	15.6	18.8	19.5	10.0	7.6	17.9	22.2	22.3
	きゅうり	25.3	4.2	12.9	25.0	30.8	39.5	22.6	18.2	24.7	22.1	56.7	7.6	53.6	30.6	28.0
	ピーマン	24.7	6.3	12.9	27.5	21.5	40.8	29.0	19.5	17.6	28.6	43.3	8.9	42.9	36.1	26.8
	かぼちゃ	13.0	8.3	3.2	13.8	13.8	18.4	12.9	14.3	10.6	11.7	20.0	6.3	28.6	16.7	12.7
	なす	12.0	8.3	3.2	17.5	10.8	13.2	3.2	19.5	10.6	7.8	16.7	6.3	21.4	25.0	10.2
	さやいんげん	2.0	-	-	1.3	1.5	5.3	-	1.3	1.2	3.9	3.3	-	3.6	2.8	2.5
	しめじ	29.0	22.9	16.1	35.0	29.2	31.6	22.6	36.4	27.1	20.8	43.3	20.3	39.3	27.8	31.8
	えのきたけ	28.3	16.7	12.9	38.8	30.8	28.9	38.7	31.2	27.1	22.1	30.0	15.2	39.3	47.2	28.7
	しいたけ	14.7	8.3	9.7	10.0	13.8	26.3	9.7	10.4	11.8	19.5	26.7	8.9	35.7	13.9	14.0
果物	バナナ	32.3	18.8	9.7	36.3	35.4	43.4	29.0	32.5	31.8	28.6	46.7	15.2	53.6	55.6	31.8
	りんご	28.3	10.4	29.0	27.5	29.2	39.5	19.4	23.4	25.9	31.2	50.0	17.7	46.4	41.7	27.4
	レモン	6.7	4.2	6.5	3.8	4.6	13.2	3.2	2.6	5.9	9.1	16.7	5.1	14.3	2.8	7.0
	柿	24.7	14.6	22.6	20.0	23.1	38.2	19.4	16.9	22.4	33.8	33.3	17.7	32.1	30.6	25.5
	みかん	31.3	14.6	29.0	33.8	30.8	40.8	22.6	28.6	29.4	39.0	33.3	20.3	42.9	47.2	31.2
	梨	6.7	2.1	9.7	10.0	6.2	5.3	6.5	9.1	4.7	2.6	16.7	5.1	14.3	13.9	4.5
	ぶどう	3.0	-	6.5	3.8	3.1	2.6	-	3.9	2.4	2.6	6.7	2.5	3.6	5.6	2.5
	キウイフルーツ	8.7	2.1	12.9	7.5	6.2	14.5	-	7.8	5.9	10.4	23.3	6.3	14.3	8.3	8.9
	グレープフルーツ	2.7	2.1	3.2	1.3	1.5	5.3	3.2	1.3	1.2	5.2	3.3	2.5	-	-	3.8
	オレンジ	1.3	2.1	3.2	1.3	1.5	-	3.2	1.3	1.2	1.3	-	2.5	-	2.8	0.6
パイナップル	1.0	2.1	-	1.3	-	1.3	6.5	-	-	-	3.3	1.3	-	2.8	0.6	
加工品 大豆	豆腐	61.7	43.8	45.2	67.5	72.3	64.5	54.8	61.0	68.2	61.0	53.3	44.3	75.0	75.0	65.0
	薄揚げ	33.0	10.4	12.9	26.3	40.0	56.6	22.6	22.1	32.9	41.6	50.0	11.4	57.1	30.6	40.1
	厚揚げ(生揚げ)	9.7	4.2	9.7	6.3	9.2	17.1	6.5	5.2	8.2	9.1	30.0	6.3	25.0	16.7	7.0
	納豆	53.7	50.0	35.5	52.5	55.4	63.2	54.8	51.9	52.9	53.2	60.0	44.3	67.9	66.7	52.9
この中にはない	2.0	6.3	6.5	1.3	-	-	3.2	2.6	1.2	2.6	-	6.3	-	-	0.6	

※ 回収数ベース

4-2-1. 残っている食品・食材の量 (アイテム別数量)

本調査に回答した大阪府内300世帯におけるストック量を重量で表したのが右表である。

右表44品目の合計ストック量(重量)は1,453kgで、ストック量が多いのは、「たまねぎ」「じゃがいも」「はくさい」「キャベツ」などで、重量が重くかつストック率が高いものが上位にあがる。

果物では季節柄「みかん」「柿」のストック量も上位である。

大豆加工品では、「豆腐」は57.21kgがストックされている。

4-2-1. 残っている量食品・食材の量 (アイテム別数量)【R2】

		該当数	平均数量	平均 (g)	総量 (kg)
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(167)	0.57 個	681	113.78
	レタス	(82)	0.88 個	353	28.97
	はくさい	(125)	0.41 個	1241	155.07
	ほうれんそう	(56)	0.94 束(袋)	283	15.84
	こまつな	(65)	0.95 束(袋)	284	18.43
	みずな	(21)	0.77 束(袋)	555	11.66
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	1.73 本	207	14.51
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	0.78 束(袋)	43	3.27
	にら	(19)	0.88 束(袋)	88	1.68
	ブロッコリー	(59)	0.80 個	200	11.81
根菜類	もやし	(59)	1.02 袋	256	15.11
	だいこん	(142)	0.60 本	484	68.72
	にんじん	(184)	2.30 本	459	84.53
	たまねぎ	(226)	3.85 個	770	174.01
	じゃがいも	(177)	6.13 個	919	162.75
	さつまいも	(83)	3.33 本	833	69.12
	さといも	(27)	6.91 個	484	13.06
	ごぼう	(33)	1.37 本	273	9.01
	れんこん	(36)	1.14 節	171	6.15
実を食べる野菜・キノコ類	トマト	(40)	2.33 個	349	13.95
	ミニトマト	(54)	7.93 個	79	4.28
	きゅうり	(76)	2.00 本	200	15.23
	ピーマン	(74)	5.02 個	201	14.85
	かぼちゃ	(39)	0.53 個	632	24.66
	なす	(36)	2.52 個	201	7.25
	さやいんげん	(6)	0.81 パック(袋)	81	0.49
	しめじ	(87)	0.92 パック(袋)	92	7.96
	えのきたけ	(85)	0.96 パック(袋)	96	8.19
	生しいたけ	(44)	6.02 個	90	3.97
果物	バナナ	(97)	3.42 本	513	49.76
	りんご	(85)	2.28 個	569	48.36
	レモン	(20)	2.28 個	228	4.56
	柿	(74)	4.86 個	973	72.00
	みかん	(94)	8.36 個	836	78.55
	梨	(20)	1.33 個	398	7.95
	ぶどう	(9)	1.09 房	164	1.47
	キウイフルーツ	(26)	3.27 個	327	8.50
	グレープフルーツ	(8)	1.81 個	544	4.35
	オレンジ	(4)	1.88 個	375	1.50
	パイナップル	(3)	0.32 個	633	1.90
大豆加工品	豆腐	(185)	309.23 グラム	309	57.21
	薄揚げ	(99)	2.39 枚	48	4.73
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	2.31 枚	347	10.05
	納豆	(161)	2.93 パック	147	23.63

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

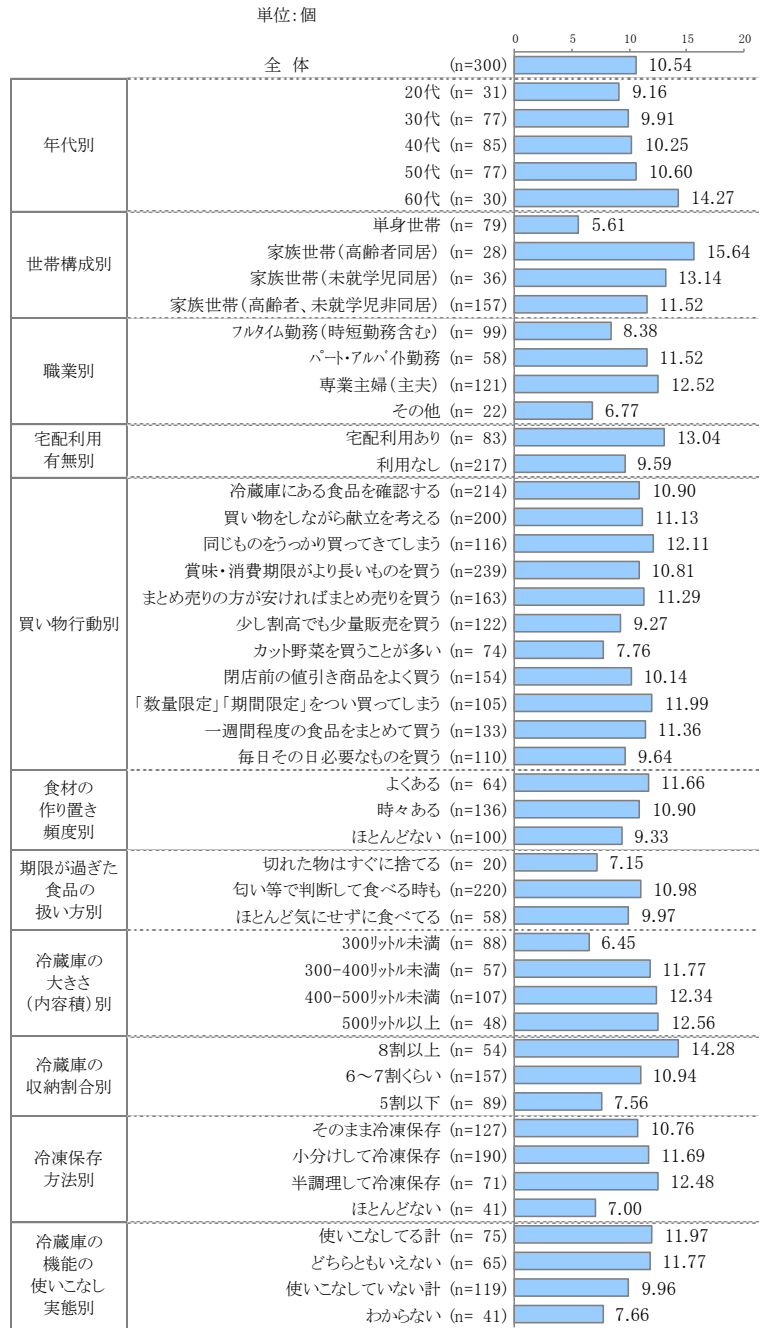
4-2-2.残っている食品・食材の量 (アイテム数)

調査した44品目の中で、現在ストックされている食品・食材の数をみると、平均10.54品目の食品・食材がストックされていた。

層別でみて、ストック品目数が多い特徴がみられるのは以下の通りである。

- ・年代別.....60代
- ・世帯構成別..高齢者同居世帯
- ・職業別.....専業主婦(主夫)
- ・宅配利用....宅配利用あり
- ・買い物行動..同じものをうっかり、限定品をつい、購入してしまう人
- ・作り置き.....よくある人
- ・期限切れ....すぐに捨てない人
- ・冷蔵庫容量..大きい世帯
- ・保存.....冷蔵庫に詰めこむ人
- ・冷凍方法....半調理や小分けする人
- ・冷蔵庫機能..使いこなしている人

4-2-2. 残っている食品・食材の量 (アイテム数)【R1】



※ 回収数ベース

4-3. 購入・入手時の量

現在家庭にストックされている44品目の食品・食材について、購入した時の重量を表したのが右表である。

4-3. 購入・入手時の量【R3】

		該当数	平均数量	平均 (g)	総量 (kg)	
葉や茎を食 べる野 菜	キャベツ	(167)	0.88 個	1061	177.2	
	レタス	(80)	1.25 個	499	39.9	
	はくさい	(124)	0.57 個	1725	213.8	
	ほうれんそう	(55)	1.20 束(袋)	360	19.8	
	こまつな	(65)	1.27 束(袋)	381	24.8	
	みずな	(21)	1.19 束(袋)	857	18.0	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	2.31 本	278	19.4	
	細ねぎ、青ねぎ	(75)	1.07 束(袋)	59	4.4	
	にら	(18)	1.18 束(袋)	118	2.1	
	ブロッコリー	(58)	1.08 個	270	15.7	
根菜類	もやし	(57)	1.32 袋	329	18.8	
	だいこん	(141)	0.90 本	723	102.0	
	にんじん	(184)	3.73 本	746	137.2	
	たまねぎ	(222)	5.67 個	1133	251.6	
	じゃがいも	(172)	9.13 個	1369	235.5	
	さつまいも	(82)	4.61 本	1152	94.5	
	さといも	(27)	9.74 個	682	18.4	
	ごぼう	(32)	2.34 本	469	15.0	
	れんこん	(36)	1.58 節	237	8.5	
実を食 べる野 菜・キ ノコ 類	トマト	(40)	3.45 個	518	20.7	
	ミニトマト	(52)	14.33 個	143	7.5	
	きゅうり	(76)	2.98 本	298	22.7	
	ピーマン	(72)	7.32 個	293	21.1	
	かぼちゃ	(38)	0.67 個	804	30.6	
	なす	(35)	3.51 個	281	9.8	
	さやいんげん	(6)	1.17 パック(袋)	117	0.7	
	しめじ	(86)	1.29 パック(袋)	129	11.1	
	えのきたけ	(84)	1.26 パック(袋)	126	10.6	
	生しいたけ	(44)	8.52 個	128	5.6	
	果物	バナナ	(95)	5.16 本	774	73.5
りんご		(85)	3.33 個	832	70.7	
レモン		(20)	3.10 個	310	6.2	
柿		(73)	7.23 個	1447	105.6	
みかん		(88)	14.09 個	1409	124.0	
梨		(19)	1.63 個	489	9.3	
ぶどう		(9)	1.50 房	225	2.0	
キウイフルーツ		(25)	4.64 個	464	11.6	
グレープフルーツ		(8)	2.56 個	769	6.2	
オレンジ		(4)	1.88 個	375	1.5	
パイナップル		(3)	0.73 個	1467	4.4	
大豆加 工品		豆腐	(184)	394.04 グラム	394	72.5
		薄揚げ	(98)	3.26 枚	65	6.4
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	2.66 枚	398	11.6	
	納豆	(159)	3.91 パック	196	31.1	

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

4-4. 購入・入手時の量から現在残っている量の割合

大半の食品・食材は、購入時の70%前後（重量比）のストックとなっている。

特にストック量（重量比）が少ないのは「ごぼう」（58.2%）「ミニトマト」（55.3%）「みかん」（59.3%）で比較的使い切る（食べきる）傾向がみられる。

※パイナップルのストック量（重量比）も少ないが3サンプルと少数のため参考レベル

4-4. 購入・入手時の量から現在残っている量の割合【R2÷R3】

	該当数	購入・入手時の量 (g)	ストック量 (g)	割合 (%)	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(167)	1061	64.2	
	レタス	(82)	499	353	70.9
	はくさい	(125)	1725	1241	71.9
	ほうれんそう	(56)	360	283	78.6
	こまつな	(65)	381	284	74.5
	みずな	(21)	857	555	64.8
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	278	207	74.7
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	59	43	72.8
	にら	(19)	118	88	74.5
	ブロッコリー	(59)	270	200	74.0
根菜類	もやし	(59)	329	256	77.8
	だいこん	(142)	723	484	66.9
	にんじん	(184)	746	459	61.6
	たまねぎ	(226)	1133	770	67.9
	じゃがいも	(177)	1369	919	67.2
	さつまいも	(83)	1152	833	72.3
	さといも	(27)	682	484	70.9
	ごぼう	(33)	469	273	58.2
	れんこん	(36)	237	171	71.9
実を食べる野菜・キノコ類	トマト	(40)	518	349	67.4
	ミニトマト	(54)	143	79	55.3
	きゅうり	(76)	298	200	67.2
	ピーマン	(74)	293	201	68.5
	かぼちゃ	(39)	804	632	78.6
	なす	(36)	281	201	71.6
	さやいんげん	(6)	117	81	69.7
	しめじ	(87)	129	92	71.1
	えのきたけ	(85)	126	96	76.4
	生しいたけ	(44)	128	90	70.7
果物	バナナ	(97)	774	513	66.3
	りんご	(85)	832	569	68.4
	レモン	(20)	310	228	73.5
	柿	(74)	1447	973	67.3
	みかん	(94)	1409	836	59.3
	梨	(20)	489	398	81.2
	ぶどう	(9)	225	164	72.8
	キウイフルーツ	(26)	464	327	70.5
	グレープフルーツ	(8)	769	544	70.7
	オレンジ	(4)	375	375	100.0
パイナップル	(3)	1467	633	43.2	
大豆加工品	豆腐	(185)	394	309	78.5
	薄揚げ	(99)	65	48	73.5
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	398	347	87.0
	納豆	(161)	196	147	75.0

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

IV. ストック調査

4-5.残っている食品・食材の保管場所

葉茎菜野菜は、大半は冷蔵庫の野菜室で保管されている。「にら」「ブロッコリー」「細ねぎ、青ねぎ」「ほうれんそう」の4品は冷凍保存も20～40%程度見られる。

根菜類は主に常温保存と野菜室保存に分かれる。「さつまいも」「じゃがいも」「たまねぎ」「さといも」は常温保存が多く野菜室と同等。「さといも」「ごぼう」が冷凍保存は20%強見られる。

実・きのこ類は野菜室保存が中心であるが、「さやいんげん」「しめじ」「えのきたけ」「生しいたけ」は冷凍保存もみられる。

果物類は主に常温保存と冷蔵保存(冷蔵室+野菜室)に分かれている。バナナも4割程度が冷蔵保存である。

大豆加工品は冷蔵庫が中心であるが、「薄揚げ」は冷凍保存の方が多い。

4-5. 残っている食品・食材の保管場所【R4】

単位: %

		該当数	屋 外 常 温 な ど (ス ト ッ カ ー 、)	冷 蔵 庫 (冷 蔵 室)	冷 蔵 庫 (野 菜 室)	冷 蔵 庫 (冷 凍 室)	
葉 や 茎 を 食 べ る 野 菜	キャベツ	(167)	1.2	11.4	87.4	-	
	レタス	(82)	2.4	13.4	82.9	1.2	
	はくさい	(125)	2.4	8.8	88.8	-	
	ほうれんそう	(56)	-	10.7	71.4	19.6	
	こまつな	(65)	1.5	9.2	83.1	6.2	
	みずな	(21)	-	4.8	95.2	-	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	5.7	8.6	75.7	11.4	
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	2.6	18.4	52.6	26.3	
	にら	(19)	-	10.5	57.9	36.8	
	ブロッコリー	(59)	-	18.6	54.2	30.5	
	根 菜 類	もやし	(59)	1.7	25.4	66.1	13.6
だいこん		(142)	2.1	13.4	83.8	2.8	
にんじん		(184)	1.1	10.3	87.0	3.3	
たまねぎ		(226)	46.5	9.3	50.9	0.9	
じゃがいも		(177)	52.0	4.0	46.3	-	
さつまいも		(83)	55.4	2.4	42.2	1.2	
さといも		(27)	37.0	11.1	25.9	25.9	
ごぼう		(33)	21.2	-	57.6	21.2	
れんこん		(36)	5.6	8.3	77.8	8.3	
野 菜 実 を 食 べ る コ ノ ノ コ 類		トマト	(40)	10.0	20.0	65.0	5.0
	ミニトマト	(54)	1.9	24.1	74.1	-	
	きゅうり	(76)	-	13.2	89.5	-	
	ピーマン	(74)	-	9.5	87.8	4.1	
	かぼちゃ	(39)	15.4	12.8	61.5	12.8	
	なす	(36)	5.6	5.6	88.9	-	
	さやいんげん	(6)	16.7	-	33.3	50.0	
	しめじ	(87)	-	13.8	57.5	29.9	
	えのきたけ	(85)	-	15.3	63.5	21.2	
	生しいたけ	(44)	-	9.1	63.6	31.8	
	果 物	バナナ	(97)	54.6	11.3	30.9	5.2
		りんご	(85)	31.8	20.0	51.8	-
		レモン	(20)	10.0	25.0	65.0	-
		柿	(74)	48.6	13.5	40.5	-
		みかん	(94)	66.0	10.6	24.5	-
		梨	(20)	15.0	45.0	40.0	-
		ぶどう	(9)	-	33.3	44.4	22.2
キウイフルーツ		(26)	34.6	19.2	46.2	3.8	
グレープフルーツ		(8)	12.5	37.5	50.0	-	
オレンジ		(4)	-	50.0	50.0	-	
パイナップル	(3)	-	100.0	-	-		
大 豆 加 工 品	豆腐	(185)	-	96.2	3.8	0.5	
	薄揚げ	(99)	-	26.3	4.0	71.7	
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	-	93.1	-	6.9	
	納豆	(161)	1.2	93.2	3.1	5.0	

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

IV. ストック調査

4-6.残っている食品・食材の保管方法

一手間かけて使い切る工夫をして保存していると思われる「湯がくなど加工して保存」は、多くの食品・食材で極めて少数となっている。「加工して保存」が10%以上あるものは「ブロッコリー」「さといも」「ほうれんそう」「薄揚げ」「ごぼう」「かぼちゃ」の6品にとどまる。また、全体を通して大半が「購入時の袋・容器のまま」である。

4-6. 残っている食品・食材の保管方法【R5】

単位：%

		該当数	包装なし（むき出し）	購入時の袋・容器のまま	新聞紙などで包む	ラップで包む	加工せずに（切り）、タッパー・保存袋に入れる	湯がくなど加工して入れる	その他	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(167)	8.4	34.7	12.0	26.9	18.6	-	6.0	
	レタス	(82)	3.7	57.3	7.3	9.8	24.4	-	2.4	
	はくさい	(125)	0.8	52.0	16.0	15.2	14.4	-	5.6	
	ほうれんそう	(56)	-	80.4	1.8	1.8	3.6	14.3	-	
	こまつな	(65)	-	81.5	7.7	-	10.8	1.5	-	
	みずな	(21)	-	81.0	4.8	4.8	4.8	4.8	-	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	17.1	32.9	11.4	10.0	24.3	1.4	2.9	
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	2.6	59.2	3.9	2.6	28.9	3.9	-	
	にら	(19)	-	68.4	-	-	36.8	-	-	
	ブロッコリー	(59)	3.4	55.9	5.1	1.7	13.6	23.7	1.7	
根菜類	もやし	(59)	-	86.4	-	-	11.9	1.7	-	
	だいこん	(142)	8.5	34.5	15.5	28.2	12.7	-	4.2	
	にんじん	(184)	3.3	62.0	7.6	13.6	12.5	1.1	4.3	
	たまねぎ	(226)	28.3	51.3	5.8	8.0	10.2	0.9	2.7	
	じゃがいも	(177)	28.8	56.5	7.9	0.6	6.2	-	2.8	
	さつまいも	(83)	38.6	39.8	8.4	3.6	6.0	3.6	3.6	
	さといも	(27)	25.9	40.7	7.4	-	7.4	14.8	3.7	
	ごぼう	(33)	-	66.7	3.0	9.1	9.1	12.1	-	
	れんこん	(36)	2.8	72.2	13.9	5.6	2.8	2.8	-	
	野菜・キノコ類	トマト	(40)	15.0	55.0	-	7.5	15.0	2.5	5.0
ミニトマト		(54)	-	81.5	-	-	16.7	-	1.9	
きゅうり		(76)	2.6	64.5	6.6	14.5	15.8	1.3	2.6	
ピーマン		(74)	2.7	82.4	-	1.4	12.2	-	2.7	
かぼちゃ		(39)	17.9	30.8	5.1	23.1	17.9	10.3	5.1	
なす		(36)	5.6	66.7	-	13.9	8.3	-	5.6	
さやいんげん		(6)	-	100.0	-	-	-	-	-	
しめじ		(87)	-	63.2	2.3	1.1	31.0	-	2.3	
えのきたけ		(85)	2.4	67.1	-	2.4	28.2	1.2	-	
生しいたけ		(44)	-	61.4	2.3	-	31.8	2.3	2.3	
果物		バナナ	(97)	40.2	48.5	1.0	8.2	2.1	1.0	1.0
		りんご	(85)	49.4	29.4	-	12.9	7.1	-	5.9
		レモン	(20)	35.0	25.0	-	20.0	15.0	5.0	5.0
		柿	(74)	56.8	28.4	1.4	4.1	8.1	1.4	1.4
		みかん	(94)	53.2	40.4	3.2	1.1	2.1	-	1.1
	梨	(20)	40.0	45.0	5.0	5.0	5.0	-	-	
	ぶどう	(9)	-	33.3	11.1	22.2	22.2	-	11.1	
	キウイフルーツ	(26)	30.8	46.2	7.7	3.8	15.4	-	3.8	
	グレープフルーツ	(8)	75.0	12.5	-	-	12.5	-	-	
	オレンジ	(4)	50.0	50.0	-	-	-	-	-	
パイナップル	(3)	-	33.3	-	33.3	33.3	-	-		
大豆加工品	豆腐	(185)	3.2	89.7	-	-	6.5	0.5	0.5	
	薄揚げ	(99)	-	57.6	-	8.1	24.2	14.1	-	
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	-	96.6	-	3.4	-	-	-	
	納豆	(161)	5.0	95.0	-	-	0.6	-	-	

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

4-7.残っている食品・食材の購入・入手時期

購入・入手時期として多い期間は、葉茎菜野菜類は「1～3日前」、根菜類は「7～13日前」、実を食べる野菜類は「1～3日前」、果物類は「4～6日前」、大豆加工品は「1～3日前」となっている。

食品・食材により日持ちに差があるため一概に言えないが、廃棄リスクが高いと思われる「2週間以上前」に購入・入手した率が高いのを見ると、根菜類の「たまねぎ」「じゃがいも」「さつまいも」「さといも」「ごぼう」、大豆加工品の「薄揚げ」などとなっている。

他にはサンプル数が少ないが、果物の「レモン」「梨」「グレープフルーツ」「オレンジ」なども高めとなっている。

4-7. 残っている食品・食材の購入・入手時期【R6】

単位：%

		該当数	2週間以上前	7～13日前	4～6日前	1～3日前	今日	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(167)	8.4	22.8	34.7	28.7	6.6	
	レタス	(82)	3.7	18.3	31.7	39.0	8.5	
	はくさい	(125)	5.6	16.0	36.8	37.6	7.2	
	ほうれんそう	(56)	7.1	8.9	21.4	51.8	14.3	
	こまつな	(65)	-	12.3	32.3	46.2	10.8	
	みずな	(21)	-	9.5	23.8	66.7	-	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	7.1	22.9	27.1	32.9	12.9	
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	3.9	19.7	27.6	46.1	2.6	
	にら	(19)	10.5	26.3	26.3	36.8	5.3	
	ブロッコリー	(59)	10.2	20.3	20.3	45.8	3.4	
根菜類	もやし	(59)	3.4	5.1	20.3	50.8	20.3	
	だいこん	(142)	2.8	15.5	38.0	40.1	7.0	
	にんじん	(184)	4.9	30.4	40.2	24.5	3.8	
	たまねぎ	(226)	14.2	33.6	33.2	19.9	4.0	
	じゃがいも	(177)	19.2	33.3	29.4	18.1	4.5	
	さつまいも	(83)	20.5	32.5	32.5	13.3	2.4	
	さといも	(27)	14.8	33.3	33.3	18.5	7.4	
	ごぼう	(33)	18.2	36.4	30.3	15.2	-	
	れんこん	(36)	5.6	13.9	38.9	36.1	5.6	
	野菜・実を食べるキノコ類	トマト	(40)	7.5	7.5	30.0	52.5	2.5
ミニトマト		(54)	-	18.5	35.2	38.9	7.4	
きゅうり		(76)	1.3	15.8	26.3	52.6	9.2	
ピーマン		(74)	8.1	28.4	36.5	31.1	2.7	
かぼちゃ		(39)	15.4	33.3	35.9	12.8	2.6	
なす		(36)	-	16.7	30.6	44.4	8.3	
さやいんげん		(6)	-	50.0	-	50.0	-	
しめじ		(87)	8.0	20.7	21.8	42.5	9.2	
えのきたけ		(85)	8.2	12.9	34.1	37.6	8.2	
生しいたけ		(44)	6.8	13.6	36.4	38.6	9.1	
果物		バナナ	(97)	1.0	8.2	34.0	48.5	10.3
		りんご	(85)	10.6	20.0	27.1	37.6	8.2
		レモン	(20)	20.0	40.0	40.0	5.0	-
		柿	(74)	4.1	24.3	35.1	35.1	2.7
	みかん	(94)	5.3	23.4	36.2	31.9	5.3	
	梨	(20)	25.0	25.0	30.0	15.0	5.0	
	ぶどう	(9)	11.1	22.2	44.4	22.2	-	
	キウイフルーツ	(26)	3.8	23.1	42.3	34.6	-	
	グレープフルーツ	(8)	25.0	12.5	37.5	12.5	12.5	
	オレンジ	(4)	25.0	25.0	-	-	50.0	
パイナップル	(3)	-	66.7	-	-	33.3		
大豆加工品	豆腐	(185)	3.8	11.4	33.0	42.7	11.9	
	薄揚げ	(99)	18.2	22.2	33.3	23.2	4.0	
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	-	13.8	24.1	55.2	6.9	
	納豆	(161)	5.0	14.9	35.4	45.3	6.2	

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

4-8.残っている食品・食材の購入・入手方法

食品・食材の特性から、「ばら売り」「まとめ売り」両方の購入形態があるものが多くを占める。葉茎菜類では「ねぎ類」「ブロッコリー」、多くの根菜類、実・きのこ類では「トマト」「きゅうり」「ピーマン」「なす」、果物では「りんご」「レモン」「柿」「梨」「キウイフルーツ」、大豆加工品では「豆腐」「薄揚げ」など。また、もらった率が高いのは「さつまいも」「さといも」の他、「柿」など。

4-8. 残っている食品・食材の購入・入手方法【R7】

単位：%

		該当数	ばら売り・量り売り	まとめ売り、セット売り（袋・パック）	もらった	自家栽培	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(167)	97.6	-	3.6	-	
	レタス	(82)	91.5	-	7.3	2.4	
	はくさい	(125)	96.0	-	4.0	-	
	ほうれんそう	(56)	-	94.6	5.4	-	
	こまつな	(65)	-	95.4	4.6	-	
	みずな	(21)	-	81.0	9.5	9.5	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	40.0	52.9	5.7	1.4	
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	26.3	71.1	2.6	1.3	
	にら	(19)	-	100.0	-	-	
	ブロッコリー	(59)	66.1	30.5	3.4	1.7	
	根菜類	もやし	(59)	-	100.0	-	-
だいこん		(142)	96.5	-	4.9	0.7	
にんじん		(184)	22.8	76.6	1.1	-	
たまねぎ		(226)	27.0	68.1	6.2	0.9	
じゃがいも		(177)	18.6	72.9	9.6	1.1	
さつまいも		(83)	27.7	37.3	36.1	2.4	
さといも		(27)	7.4	74.1	18.5	-	
ごぼう		(33)	24.2	69.7	6.1	-	
れんこん		(36)	41.7	58.3	-	-	
野菜・実を食ベるキノコ類		トマト	(40)	27.5	62.5	10.0	-
		ミニトマト	(54)	5.6	92.6	1.9	-
	きゅうり	(76)	46.1	48.7	5.3	-	
	ピーマン	(74)	12.2	73.0	12.2	2.7	
	かぼちゃ	(39)	84.6	-	12.8	2.6	
	なす	(36)	19.4	77.8	5.6	-	
	さやいんげん	(6)	-	100.0	-	-	
	しめじ	(87)	-	100.0	-	-	
	えのきたけ	(85)	-	98.8	1.2	-	
	しいたけ	(44)	4.5	90.9	2.3	2.3	
	果物	バナナ	(97)	4.1	96.9	-	-
		りんご	(85)	42.4	31.8	28.2	-
		レモン	(20)	40.0	40.0	20.0	-
		柿	(74)	20.3	32.4	47.3	2.7
みかん		(94)	7.4	72.3	21.3	1.1	
梨		(20)	45.0	20.0	35.0	-	
ぶどう		(9)	-	66.7	33.3	11.1	
キウイフルーツ		(26)	34.6	53.8	19.2	-	
グレープフルーツ		(8)	75.0	12.5	12.5	-	
オレンジ		(4)	75.0	-	25.0	-	
パイナップル	(3)	100.0	-	-	-		
大豆加工品	豆腐	(185)	25.9	74.1	-	-	
	薄揚げ	(99)	19.2	80.8	-	-	
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	3.4	96.6	-	-	
	納豆	(161)	3.7	96.3	-	-	

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

4-9.残っている食品・食材の購入理由・目的

「常備している」とする率が高いのは、日持ちするものであったり、使用頻度が高いもの为中心となっている。常備品ではないが具体的な料理が想定されないまま購入した食品・食材（こまつな、みずな、かぼちゃ、えのきたけ、梨など）も非常に多くみられる。

4-9. 残っている食品・食材の購入理由・目的【R8】

単位：%

		該当数	(1つの料理を食べるためにだけ買った)	2つ以上の料理のために買った	具体的な料理は考えていなかった	常備している	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(163)	7.4	34.4	32.5	33.7	
	レタス	(75)	17.3	28.0	26.7	33.3	
	はくさい	(120)	15.0	44.2	30.0	17.5	
	ほうれんそう	(53)	26.4	30.2	37.7	11.3	
	こまつな	(62)	27.4	22.6	41.9	14.5	
	みずな	(17)	17.6	35.3	58.8	-	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(65)	13.8	36.9	35.4	18.5	
	細ねぎ、青ねぎ	(73)	1.4	26.0	32.9	52.1	
	にら	(19)	31.6	36.8	15.8	21.1	
	ブロッコリー	(57)	24.6	28.1	21.1	31.6	
	根菜類	もやし	(59)	25.4	30.5	28.8	25.4
だいこん		(137)	7.3	38.0	39.4	25.5	
にんじん		(182)	6.6	26.9	26.4	58.2	
たまねぎ		(212)	3.3	27.4	27.8	59.4	
じゃがいも		(160)	3.1	26.9	27.5	59.4	
さつまいも		(54)	16.7	33.3	33.3	29.6	
さといも		(22)	18.2	27.3	36.4	18.2	
ごぼう		(31)	16.1	35.5	25.8	25.8	
れんこん		(36)	22.2	44.4	30.6	8.3	
野菜・実を食ベるキノコ類		トマト	(36)	33.3	19.4	19.4	33.3
	ミニトマト	(53)	18.9	13.2	17.0	56.6	
	きゅうり	(72)	16.7	30.6	34.7	30.6	
	ピーマン	(63)	4.8	38.1	33.3	28.6	
	かぼちゃ	(33)	15.2	36.4	45.5	12.1	
	なす	(34)	32.4	26.5	38.2	11.8	
	さやいんげん	(6)	33.3	33.3	-	33.3	
	しめじ	(87)	10.3	33.3	33.3	37.9	
	えのきたけ	(84)	11.9	28.6	40.5	28.6	
	生しいたけ	(42)	9.5	52.4	21.4	28.6	
	果物	バナナ	(97)	26.8	3.1	10.3	63.9
		りんご	(63)	41.3	1.6	25.4	38.1
		レモン	(16)	31.3	12.5	18.8	43.8
		柿	(38)	42.1	2.6	28.9	26.3
みかん		(75)	33.3	2.7	24.0	40.0	
梨		(13)	30.8	-	46.2	23.1	
ぶどう		(6)	33.3	-	33.3	33.3	
キウイフルーツ		(21)	38.1	-	33.3	33.3	
グレープフルーツ		(7)	71.4	-	28.6	-	
オレンジ		(3)	66.7	-	-	33.3	
パイナップル	(3)	66.7	-	33.3	-		
大豆加工品	豆腐	(185)	23.8	27.0	22.7	35.1	
	薄揚げ	(99)	11.1	30.3	20.2	49.5	
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	31.0	27.6	37.9	3.4	
	納豆	(161)	31.1	3.7	13.0	58.4	

※ 該当数ベース(購入して残っている食品・食材のみ回答)

4-10.残っている食品・食材を使い切る時期

「使い切らずに捨てるかもしれない」は、どの食品・食材でも極めて少数である。

一方、「具体的な予定がないが使い切るつもり」が40%以上のものは多数あり、「使い切れずに捨てるかもしれない」と合わせて40%を超えるものは17品目もある。日持ちがする根菜類の一部には70%に迫るものもある。

4-10. 残っている食品・食材の食べ切る予定時期【R9】

単位:%

		該当数	今日使い切る予定がある	2〜3日で使い切る予定がある	4〜7日で使い切る予定がある	具体的な予定はないが使い切るつもり	使い切らずに捨てるかもしれない(使い切らずに捨てるかもしれない)	
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	(167)	5.4	29.9	28.1	33.5	3.6	
	レタス	(82)	7.3	40.2	29.3	25.6	-	
	はくさい	(125)	12.0	25.6	35.2	28.0	2.4	
	ほうれんそう	(56)	16.1	39.3	19.6	26.8	-	
	こまつな	(65)	13.8	46.2	20.0	20.0	-	
	みずな	(21)	28.6	19.0	33.3	19.0	4.8	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	(70)	7.1	30.0	21.4	38.6	2.9	
	細ねぎ、青ねぎ	(76)	2.6	28.9	21.1	47.4	1.3	
	にら	(19)	5.3	42.1	31.6	21.1	-	
	ブロッコリー	(59)	10.2	37.3	18.6	33.9	-	
根菜類	もやし	(59)	39.0	37.3	6.8	13.6	3.4	
	だいこん	(142)	4.2	24.6	32.4	38.7	2.8	
	にんじん	(184)	3.3	17.4	26.6	54.3	0.5	
	たまねぎ	(226)	2.2	11.9	21.7	66.8	-	
	じゃがいも	(177)	2.3	7.3	22.6	69.5	1.1	
	さつまいも	(83)	-	21.7	20.5	59.0	4.8	
	さといも	(27)	-	25.9	37.0	44.4	-	
	ごぼう	(33)	3.0	18.2	27.3	51.5	-	
	れんこん	(36)	11.1	44.4	16.7	30.6	-	
野菜・実を食ベるキノコ類	トマト	(40)	2.5	47.5	15.0	30.0	5.0	
	ミニトマト	(54)	16.7	33.3	25.9	22.2	3.7	
	きゅうり	(76)	14.5	36.8	23.7	25.0	5.3	
	ピーマン	(74)	2.7	21.6	32.4	41.9	4.1	
	かぼちゃ	(39)	2.6	23.1	28.2	51.3	2.6	
	なす	(36)	16.7	36.1	19.4	30.6	-	
	さやいんげん	(6)	-	33.3	33.3	33.3	-	
	しめじ	(87)	9.2	28.7	17.2	43.7	2.3	
	えのきたけ	(85)	14.1	34.1	17.6	35.3	-	
	生しいたけ	(44)	6.8	29.5	22.7	43.2	-	
	果物	バナナ	(97)	5.2	55.7	26.8	12.4	2.1
		りんご	(85)	3.5	41.2	23.5	31.8	1.2
		レモン	(20)	-	5.0	35.0	50.0	10.0
柿		(74)	4.1	32.4	28.4	33.8	4.1	
みかん		(94)	6.4	26.6	30.9	33.0	5.3	
梨		(20)	15.0	20.0	25.0	20.0	20.0	
ぶどう		(9)	-	33.3	11.1	33.3	22.2	
キウイフルーツ		(26)	-	19.2	30.8	46.2	7.7	
グレープフルーツ		(8)	12.5	37.5	37.5	12.5	-	
オレンジ		(4)	25.0	25.0	-	50.0	-	
パイナップル	(3)	33.3	33.3	33.3	-	-		
大豆加工品	豆腐	(185)	15.1	38.9	27.6	18.4	2.2	
	薄揚げ	(99)	6.1	13.1	21.2	60.6	2.0	
	厚揚げ(生揚げ)	(29)	20.7	44.8	17.2	13.8	3.4	
	納豆	(161)	5.6	37.9	36.6	19.9	3.1	

※ 該当数ベース(残っている食品・食材のみ回答)

IV. ストック調査

4-11-1. 廃棄リスク食材の保管場所

保管場所をストックされている食品・食材の全体と質問R9で「具体的な予定はない」あるいは「捨てるかもしれない」と回答された廃棄リスクのあるものを比較することで、どんな食材がどういった保管をされていると廃棄につながる可能性が高いかをみた。(廃棄リスクありが25サンプル以上のみ表記)
 「ねぎ類」「きのこ類」「薄揚げ・納豆」は冷凍保管されているものの廃棄リスクが高い。「さつまいも」と「柿」については常温保管のものリスクが高いという結果となっている。

4-11-1. 廃棄リスク食材の保管場所【R4/R9】

単位: %

		該 当 数	屋 外 温 (ス ト ッ カ ー 、	冷 蔵 庫 (冷 蔵 室)	冷 蔵 庫 (野 菜 室)	冷 蔵 庫 (冷 凍 室)	
葉や茎を 食べる野菜	キャベツ	全体	(167)	1.2	11.4	87.4	-
		廃棄リスクあり	(62)	1.6	12.9	85.5	-
	はくさい	全体	(125)	2.4	8.8	88.8	-
		廃棄リスクあり	(38)	7.9	7.9	84.2	-
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	全体	(70)	5.7	8.6	75.7	11.4
		廃棄リスクあり	(29)	3.4	6.9	65.5	27.6
細ねぎ、青ねぎ	全体	(76)	2.6	18.4	52.6	26.3	
	廃棄リスクあり	(37)	2.7	10.8	48.6	37.8	
根菜類	だいこん	全体	(142)	2.1	13.4	83.8	2.8
		廃棄リスクあり	(59)	5.1	10.2	84.7	3.4
	にんじん	全体	(184)	1.1	10.3	87.0	3.3
		廃棄リスクあり	(101)	1.0	8.9	88.1	4.0
	たまねぎ	全体	(226)	46.5	9.3	50.9	0.9
		廃棄リスクあり	(151)	49.7	7.9	49.0	1.3
じゃがいも	全体	(177)	52.0	4.0	46.3	-	
	廃棄リスクあり	(125)	52.8	3.2	46.4	-	
さつまいも	全体	(83)	55.4	2.4	42.2	1.2	
	廃棄リスクあり	(53)	66.0	-	32.1	1.9	
実を食べる 野菜・キノコ類	ピーマン	全体	(74)	-	9.5	87.8	4.1
		廃棄リスクあり	(33)	-	9.1	84.8	9.1
	しめじ	全体	(87)	-	13.8	57.5	29.9
廃棄リスクあり		(40)	-	10.0	35.0	55.0	
えのきたけ	全体	(85)	-	15.3	63.5	21.2	
	廃棄リスクあり	(30)	-	13.3	40.0	46.7	
果物	りんご	全体	(85)	31.8	20.0	51.8	-
		廃棄リスクあり	(28)	35.7	14.3	57.1	-
	柿	全体	(74)	48.6	13.5	40.5	-
廃棄リスクあり		(28)	60.7	14.3	32.1	-	
みかん	全体	(94)	66.0	10.6	24.5	-	
	廃棄リスクあり	(36)	63.9	5.6	30.6	-	
大豆加工品	豆腐	全体	(185)	-	96.2	3.8	0.5
		廃棄リスクあり	(38)	-	97.4	2.6	2.6
	薄揚げ	全体	(99)	-	26.3	4.0	71.7
廃棄リスクあり		(62)	-	12.9	1.6	88.7	
納豆	全体	(161)	1.2	93.2	3.1	5.0	
	廃棄リスクあり	(37)	-	86.5	5.4	10.8	

※全体=回答者ベース

※ 廃棄リスクあり=該当数ベース(具体的な予定なし+捨てる可能性あり) n=25以上のものを表示

IV. ストック調査

4-11-2. 廃棄リスク食材の保存方法

保存方法についても同様に比較することで廃棄リスクが高い保存方法を確認した。

「ねぎ類」「きのこ類」は「タッパー・保存袋」保存の廃棄リスクが高く、「だいこん」は「新聞で包む」、「さつまいも」は「むき出し」、「柿」は「購入時の袋・容器のまま」がそれぞれ高い。

4-11-2. 廃棄リスク食材の保存方法【R5/R9】

単位:%

			該当数	包装なし（むき出し）	購入時の袋・容器のまま	新聞紙などで包む	ラップで包む	タッパー・保存袋に入る	加工せずに（切り）入れる	湯がくなど加工して	その他
葉や茎を食べる野菜	キャベツ	全体	(167)	8.4	34.7	12.0	26.9	18.6	-	6.0	
		廃棄リスクあり	(62)	9.7	29.0	16.1	25.8	14.5	-	9.7	
	はくさい	全体	(125)	0.8	52.0	16.0	15.2	14.4	-	5.6	
		廃棄リスクあり	(38)	-	52.6	18.4	7.9	15.8	-	7.9	
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	全体	(70)	17.1	32.9	11.4	10.0	24.3	1.4	2.9	
		廃棄リスクあり	(29)	20.7	20.7	6.9	6.9	37.9	3.4	3.4	
	細ねぎ、青ねぎ	全体	(76)	2.6	59.2	3.9	2.6	28.9	3.9	-	
		廃棄リスクあり	(37)	2.7	59.5	-	-	32.4	5.4	-	
根菜類	だいこん	全体	(142)	8.5	34.5	15.5	28.2	12.7	-	4.2	
		廃棄リスクあり	(59)	11.9	28.8	22.0	20.3	13.6	-	6.8	
	にんじん	全体	(184)	3.3	62.0	7.6	13.6	12.5	1.1	4.3	
		廃棄リスクあり	(101)	2.0	68.3	6.9	10.9	10.9	1.0	5.0	
	たまねぎ	全体	(226)	28.3	51.3	5.8	8.0	10.2	0.9	2.7	
		廃棄リスクあり	(151)	31.1	51.7	6.0	4.6	11.9	-	2.0	
	じゃがいも	全体	(177)	28.8	56.5	7.9	0.6	6.2	-	2.8	
		廃棄リスクあり	(125)	27.2	57.6	8.0	0.8	7.2	-	2.4	
さつまいも	全体	(83)	38.6	39.8	8.4	3.6	6.0	3.6	3.6		
	廃棄リスクあり	(53)	45.3	37.7	5.7	-	5.7	1.9	5.7		
実を食べる野菜・キノコ類	ピーマン	全体	(74)	2.7	82.4	-	1.4	12.2	-	2.7	
		廃棄リスクあり	(33)	3.0	75.8	-	-	18.2	-	3.0	
	しめじ	全体	(87)	-	63.2	2.3	1.1	31.0	-	2.3	
		廃棄リスクあり	(40)	-	50.0	-	-	47.5	-	2.5	
	えのきたけ	全体	(85)	2.4	67.1	-	2.4	28.2	1.2	-	
		廃棄リスクあり	(30)	-	46.7	-	-	53.3	-	-	
果物	りんご	全体	(85)	49.4	29.4	-	12.9	7.1	-	5.9	
		廃棄リスクあり	(28)	53.6	32.1	-	7.1	3.6	-	3.6	
	柿	全体	(74)	56.8	28.4	1.4	4.1	8.1	1.4	1.4	
		廃棄リスクあり	(28)	53.6	39.3	-	-	7.1	-	-	
	みかん	全体	(94)	53.2	40.4	3.2	1.1	2.1	-	1.1	
		廃棄リスクあり	(36)	44.4	44.4	5.6	2.8	2.8	-	-	
大豆加工品	豆腐	全体	(185)	3.2	89.7	-	-	6.5	0.5	0.5	
		廃棄リスクあり	(38)	5.3	89.5	-	-	5.3	-	-	
	薄揚げ	全体	(99)	-	57.6	-	8.1	24.2	14.1	-	
		廃棄リスクあり	(62)	-	51.6	-	8.1	25.8	19.4	-	
	納豆	全体	(161)	5.0	95.0	-	-	0.6	-	-	
		廃棄リスクあり	(37)	8.1	91.9	-	-	-	-	-	

※全体=回答者ベース

※ 廃棄リスクあり=該当数ベース(具体的な予定なし捨てる可能性あり) n=25以上のものを表示

4-11-3. 廃棄リスク食材の入手時期

入手時期も同様に比較することで、購入後どれくらい経つと廃棄リスクが高まるのかを確認した。

「はくさい」は「4日以上」経過すると廃棄リスクは高まる。「根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ」「だいこん」「さつまいも」「ピーマン」「しめじ」「えのきたけ」「りんご」「柿」「豆腐」「納豆」は「7日以上」経過、「薄揚げ」は「2週間以上」経過するとリスクが高まるという結果となっている。

4-11-3. 廃棄リスク食材の入手時期【R6/R9】

単位:%

		該 当 数	2 週 間 以 上 前	7 ～ 1 3 日 前	4 ～ 6 日 前	1 ～ 3 日 前	今 日	
葉や茎を 食べる野菜	キャベツ	全体	(167)	8.4	22.8	34.7	28.7	6.6
		廃棄リスクあり	(62)	12.9	27.4	35.5	24.2	3.2
	はくさい	全体	(125)	5.6	16.0	36.8	37.6	7.2
		廃棄リスクあり	(38)	13.2	21.1	44.7	23.7	5.3
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	全体	(70)	7.1	22.9	27.1	32.9	12.9
		廃棄リスクあり	(29)	17.2	34.5	24.1	20.7	6.9
	細ねぎ、青ねぎ	全体	(76)	3.9	19.7	27.6	46.1	2.6
		廃棄リスクあり	(37)	5.4	21.6	27.0	43.2	2.7
根菜類	だいこん	全体	(142)	2.8	15.5	38.0	40.1	7.0
		廃棄リスクあり	(59)	6.8	25.4	35.6	32.2	5.1
	にんじん	全体	(184)	4.9	30.4	40.2	24.5	3.8
		廃棄リスクあり	(101)	6.9	34.7	37.6	20.8	5.9
	たまねぎ	全体	(226)	14.2	33.6	33.2	19.9	4.0
		廃棄リスクあり	(151)	16.6	37.1	33.8	15.9	4.0
	じゃがいも	全体	(177)	19.2	33.3	29.4	18.1	4.5
		廃棄リスクあり	(125)	23.2	36.8	27.2	15.2	3.2
	さつまいも	全体	(83)	20.5	32.5	32.5	13.3	2.4
		廃棄リスクあり	(53)	24.5	37.7	28.3	9.4	1.9
実を食べる 野菜・キノコ類	ピーマン	全体	(74)	8.1	28.4	36.5	31.1	2.7
		廃棄リスクあり	(33)	15.2	42.4	36.4	15.2	3.0
	しめじ	全体	(87)	8.0	20.7	21.8	42.5	9.2
		廃棄リスクあり	(40)	17.5	27.5	15.0	35.0	7.5
	えのきたけ	全体	(85)	8.2	12.9	34.1	37.6	8.2
		廃棄リスクあり	(30)	23.3	30.0	20.0	23.3	3.3
果物	りんご	全体	(85)	10.6	20.0	27.1	37.6	8.2
		廃棄リスクあり	(28)	21.4	32.1	32.1	14.3	10.7
	柿	全体	(74)	4.1	24.3	35.1	35.1	2.7
		廃棄リスクあり	(28)	7.1	32.1	21.4	32.1	7.1
	みかん	全体	(94)	5.3	23.4	36.2	31.9	5.3
		廃棄リスクあり	(36)	8.3	27.8	38.9	19.4	5.6
大豆加工品	豆腐	全体	(185)	3.8	11.4	33.0	42.7	11.9
		廃棄リスクあり	(38)	7.9	31.6	23.7	39.5	5.3
	薄揚げ	全体	(99)	18.2	22.2	33.3	23.2	4.0
		廃棄リスクあり	(62)	29.0	22.6	29.0	17.7	3.2
	納豆	全体	(161)	5.0	14.9	35.4	45.3	6.2
		廃棄リスクあり	(37)	13.5	24.3	32.4	29.7	8.1

※全体=回答者ベース

※ 廃棄リスクあり=該当数ベース(具体的な予定なし+捨てる可能性あり) n=25以上のものを表示

4-11-4. 廃棄リスク食材の入手方法

入手方法でも同様に比較してみた。

「ばら売り」と「まとめ売り」といった購入形態では大きな差はみられないが、「もらった」ものの廃棄リスクが高い食材が何点かみられる。その食材は「さつまいも」「ピーマン」の他、果物3品(りんご、柿、みかん)などである。

ねぎ類は「まとめ売り」の廃棄リスクが高い傾向がみられる。

4-11-4. 廃棄リスク食材の入手方法【R7/R9】

単位: %

		該 当 数	ば ら 売 り ・ 量 り 売 り	セ ト 売 り ・ ま と め 売 り パ ッ ク 入 り 、	も ら っ た	自 家 栽 培	
葉や茎を 食べる野菜	キャベツ	全体	(167)	97.6	-	3.6	-
		廃棄リスクあり	(62)	96.8	-	4.8	-
	はくさい	全体	(125)	96.0	-	4.0	-
		廃棄リスクあり	(38)	92.1	-	7.9	-
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	全体	(70)	40.0	52.9	5.7	1.4
		廃棄リスクあり	(29)	34.5	58.6	6.9	-
	細ねぎ、青ねぎ	全体	(76)	26.3	71.1	2.6	1.3
		廃棄リスクあり	(37)	16.2	78.4	2.7	2.7
根菜類	だいこん	全体	(142)	96.5	-	4.9	0.7
		廃棄リスクあり	(59)	93.2	-	11.9	-
	にんじん	全体	(184)	22.8	76.6	1.1	-
		廃棄リスクあり	(101)	22.8	76.2	2.0	-
	たまねぎ	全体	(226)	27.0	68.1	6.2	0.9
		廃棄リスクあり	(151)	23.8	70.2	8.6	0.7
	じゃがいも	全体	(177)	18.6	72.9	9.6	1.1
		廃棄リスクあり	(125)	16.0	73.6	12.0	0.8
	さつまいも	全体	(83)	27.7	37.3	36.1	2.4
		廃棄リスクあり	(53)	20.8	37.7	45.3	1.9
実を食べる 野菜・キノコ類	ピーマン	全体	(74)	12.2	73.0	12.2	2.7
		廃棄リスクあり	(33)	12.1	60.6	24.2	3.0
	しめじ	全体	(87)	-	100.0	-	-
		廃棄リスクあり	(40)	-	100.0	-	-
	えのきたけ	全体	(85)	-	98.8	1.2	-
		廃棄リスクあり	(30)	-	96.7	3.3	-
果物	りんご	全体	(85)	42.4	31.8	28.2	-
		廃棄リスクあり	(28)	32.1	25.0	46.4	-
	柿	全体	(74)	20.3	32.4	47.3	2.7
		廃棄リスクあり	(28)	10.7	25.0	67.9	3.6
	みかん	全体	(94)	7.4	72.3	21.3	1.1
		廃棄リスクあり	(36)	11.1	52.8	38.9	2.8
大豆加工品	豆腐	全体	(185)	25.9	74.1	-	-
		廃棄リスクあり	(38)	21.1	78.9	-	-
	薄揚げ	全体	(99)	19.2	80.8	-	-
		廃棄リスクあり	(62)	16.1	83.9	-	-
	納豆	全体	(161)	3.7	96.3	-	-
		廃棄リスクあり	(37)	8.1	91.9	-	-

※全体=回答者ベース

※ 廃棄リスクあり=該当数ベース(具体的な予定なし+捨てる可能性あり) n=25以上のものを表示

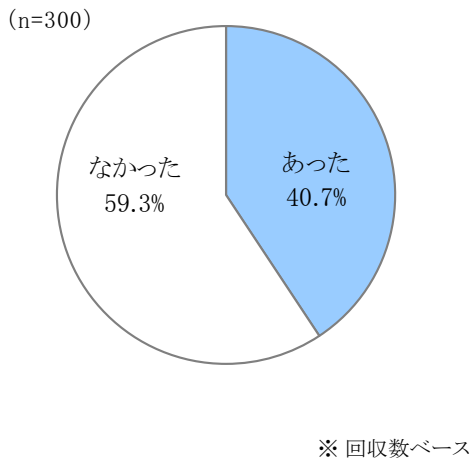
V. 捨てるもの調査

5-1. 捨てる食品・食材の有無とその個数

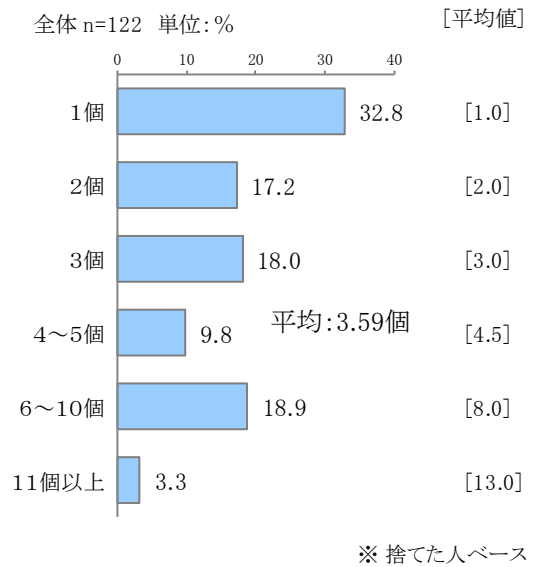
調査に参加した300世帯のうち、40.7%の世帯で何らかの廃棄食品・食材が発生した。廃棄が発生した世帯における廃棄食品・食材の平均個数は3.59個で、分布で見ると「1個」(32.8%)、「2個」(17.2%)、「3個」(18.0%)、「4個以上」(32.0%)となっている。

5-1. 捨てる食品・食材の有無とその個数【S1】

■ 捨てる食品・食材の有無



■ 捨てる食品・食材の個数



V. 捨てるもの調査

5-2. 捨てる食品・食材のカテゴリー(大項目)

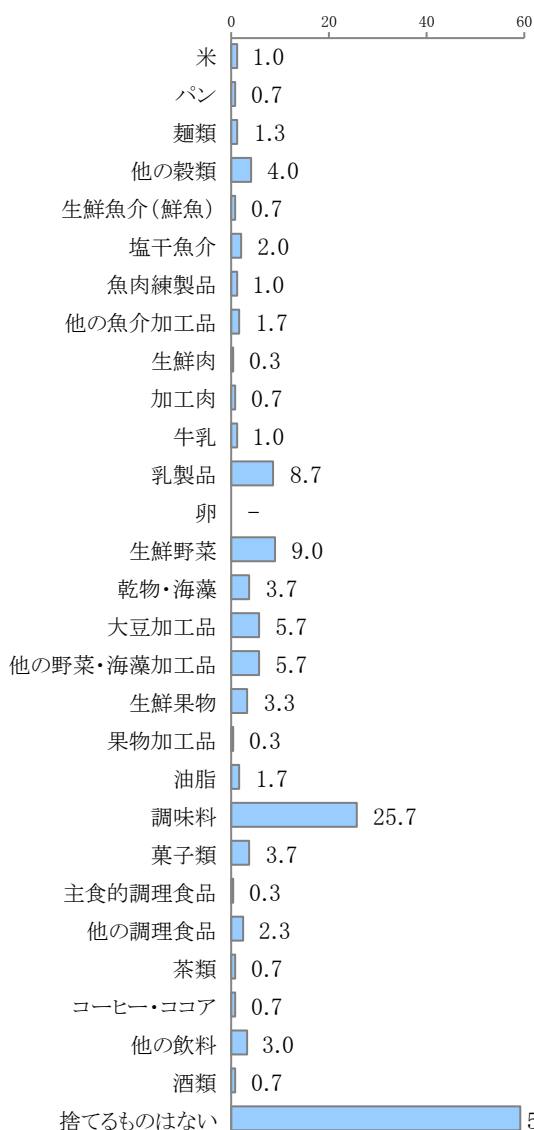
廃棄食品・食材をみると、「調味料」が25.7%と突出して高い。次いで「生鮮野菜」(9.0%)、「乳製品」(8.7%)、「大豆加工品」(5.7%)、「他の野菜・海藻加工品」(5.7%)となっている。

※「他の野菜・海藻加工品」・メンマ、明太高菜、もずく、アオサ粉、小豆水煮など

世帯構成別でみると、「調味料」は「高齢者同居世帯」(32.1%)と「非同居世帯」(33.1%)での廃棄率が高く、「生鮮野菜」は「高齢者同居世帯」(14.3%)で高く、「乳製品」は「未就学児同居世帯」(13.9%)で高めとなっている。

5-2. 捨てる食品・食材のカテゴリー(大項目)【S1】

全体 n=300 単位:%



単位:%

	全 体	年代別					世帯構成別				
		2 0 代	3 0 代	4 0 代	5 0 代	6 0 代	単 身 世 帯	家族世帯			
								高 齢 者 同 居	未 就 学 児 同 居	未 高 就 学 児 、 非 同 居	
回収数	(300)	(31)	(77)	(85)	(77)	(30)	(79)	(28)	(36)	(157)	
米	1.0	-	-	2.4	-	3.3	1.3	3.6	-	0.6	
パン	0.7	-	-	1.2	1.3	-	1.3	-	-	0.6	
麺類	1.3	-	2.6	1.2	1.3	-	1.3	-	2.8	1.3	
他の穀類	4.0	-	3.9	5.9	2.6	6.7	3.8	7.1	2.8	3.8	
生鮮魚介(鮮魚)	0.7	-	-	2.4	-	-	-	3.6	-	0.6	
塩干魚介	2.0	-	6.5	1.2	-	-	-	-	11.1	1.3	
魚肉練製品	1.0	3.2	2.6	-	-	-	-	-	8.3	-	
他の魚介加工品	1.7	3.2	-	2.4	1.3	3.3	1.3	-	-	2.5	
生鮮肉	0.3	-	-	-	1.3	-	-	-	-	0.6	
加工肉	0.7	3.2	1.3	-	-	-	-	-	2.8	0.6	
牛乳	1.0	3.2	-	2.4	-	-	-	-	-	1.9	
乳製品	8.7	6.5	13.0	5.9	9.1	6.7	7.6	10.7	13.9	7.6	
卵	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
生鮮野菜	9.0	19.4	6.5	9.4	7.8	6.7	3.8	14.3	8.3	10.8	
乾物・海藻	3.7	3.2	1.3	4.7	3.9	6.7	2.5	7.1	2.8	3.8	
大豆加工品	5.7	-	7.8	10.6	1.3	3.3	1.3	7.1	13.9	5.7	
他の野菜・海藻加工品	5.7	3.2	6.5	9.4	2.6	3.3	5.1	3.6	5.6	6.4	
生鮮果物	3.3	-	3.9	4.7	3.9	-	1.3	3.6	-	5.1	
果物加工品	0.3	-	-	1.2	-	-	-	-	-	0.6	
油脂	1.7	-	1.3	1.2	2.6	3.3	1.3	-	2.8	1.9	
調味料	25.7	22.6	22.1	30.6	27.3	20.0	10.1	32.1	22.2	33.1	
菓子類	3.7	-	5.2	4.7	3.9	-	1.3	3.6	2.8	5.1	
主食的調理食品	0.3	-	-	-	1.3	-	-	-	-	0.6	
他の調理食品	2.3	3.2	2.6	3.5	-	3.3	2.5	3.6	2.8	1.9	
茶類	0.7	-	2.6	-	-	-	1.3	-	-	0.6	
コーヒー・ココア	0.7	3.2	-	-	1.3	-	-	-	2.8	0.6	
他の飲料	3.0	-	3.9	2.4	5.2	-	2.5	-	2.8	3.8	
酒類	0.7	-	-	-	2.6	-	-	-	-	1.3	
捨てるものはない	59.3	61.3	59.7	54.1	59.7	70.0	72.2	64.3	58.3	52.2	

※ 回収数ベース

※食品・食材のカテゴリーは「家計調査」の品目を参考に分類している

5-3. 捨てる量(大項目)

300世帯合計で廃棄量(重量)が多い順位にみると、「調味料」が約11kg、「生鮮野菜」が約9kg、「乳製品」が約3.7kg、「生鮮果物」が約2.9kg、「他の穀物」が約2.2kg、「乾物・海藻」が約2.2kgなどとなっている。

※「他の穀物」・・・小麦粉、ドライイースト、ベーキングパウダー、パン粉など

5-3. 捨てる量(大項目)【S2】

	該当数	平均 (g)	総量 (g)
米	(3)	168	505
パン	(2)	48	95
麺類	(4)	148	590
他の穀類	(12)	185	2222
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	175	350
塩干魚介	(6)	38	229
魚肉練製品	(3)	53	159
他の魚介加工品	(5)	140	700
生鮮肉	(1)	650	650
加工肉	(2)	43	86
牛乳	(3)	167	500
乳製品	(26)	145	3765
生鮮野菜	(27)	331	8925
乾物・海藻	(11)	201	2215
大豆加工品	(17)	96	1640
他の野菜・海藻加工品	(17)	111	1879
生鮮果物	(10)	288	2875
果物加工品	(1)	300	300
油脂	(5)	74	370
調味料	(77)	145	11143
菓子類	(11)	169	1864
主食的調理食品	(1)	150	150
他の調理食品	(7)	46	319
茶類	(2)	25	50
コーヒー・ココア	(2)	103	205
他の飲料	(9)	239	2155
酒類	(2)	150	300

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

V. 捨てるものの調査

5-4. 捨てる食品・食材の金額換算

廃棄食品・食材がでた122世帯(122/300=40.7%)で、廃棄された食品の金額を推計したのが下表である。廃棄金額の合計は56,111円となり、カテゴリ別に廃棄金額をみると「調味料」21,473円、「乾物・海藻類」6,052円といった賞味・消費期限が長いものが上位にあがっている。続いて「生鮮野菜」4,128円、の廃棄金額が多い。

本調査結果を大阪府全体の世帯数をもとに拡大推計すると、

$$56,111円 \times (4,043,385世帯 \div 300世帯) \div = 756,261,252円$$

となり、大阪府内のある時点における廃棄食品の金額は約7.56億円と推計される。

※小分類でみた廃棄金額の推計は次ページ以降参照

5-4. 捨てる食品・食材の金額換算(大項目)

項目(名称) 大項目	廃棄金額 (円)	項目(名称) 大項目	廃棄金額 (円)
生鮮野菜	4,128	牛乳	98
生鮮果物	2,019	乳製品	2,159
大豆加工品	1,763	乾物・海藻	6,052
米	536	他の野菜・海藻加工品	2,694
パン	56	油脂	2,020
麺類	193	調味料	21,473
他の穀類	2,251	菓子類	1,537
生鮮魚介(鮮魚)	1,041	主食品調理食品	156
塩干魚介	1,059	他の調理食品	655
魚肉練製品	147	茶類	56
他の魚介加工品	1,913	コーヒー・ココア	91
生鮮肉	1,241	他の飲料	2,277
加工肉	200	酒類	298
		合計	56,111

※食品・食材の廃棄金額は、小売物価統計調査等を参考に試算。

■大阪府ホームページより

大阪府の推計人口(平成30年12月1日現在)	
世帯数	4,043,385世帯

V. 捨てるもの調査

5-4. 捨てる食品・食材の金額換算①

項目(名称)		廃棄件数	gあたり金額	廃棄量(g換算)		廃棄金額(円)
大項目	小項目			合計	1人平均	
生鮮野菜①	キャベツ	2	0.20	540.0	270.0	108.54
	はくさい	3	0.24	2100.0	700.0	512.93
	根深ねぎ、長ねぎ、白ねぎ	1	0.77	60.0	60.0	46.40
	もやし	3	0.19	625.0	208.3	118.75
	だいこん	3	0.19	480.0	160.0	88.80
	にんじん	3	0.38	600.0	200.0	226.50
	たまねぎ	1	0.23	200.0	200.0	45.95
	じゃがいも	2	0.38	600.0	300.0	228.00
	さつまいも	3	0.61	1500.0	500.0	914.63
	トマト	2	0.61	750.0	375.0	457.50
	ミニトマト	3	2.83	110.0	36.7	311.14
	きゅうり	2	0.58	150.0	75.0	87.64
	ピーマン	2	0.87	360.0	180.0	314.82
	かぼちゃ	1	0.42	300.0	300.0	125.78
	しめじ	2	0.77	120.0	60.0	91.92
生鮮果物①	バナナ	1	0.26	450.0	450.0	115.54
	レモン	1	0.72	100.0	100.0	71.90
	柿	1	0.49	1000.0	1000.0	489.50
	みかん	5	0.64	1100.0	220.0	708.95
	ぶどう	1	1.49	75.0	75.0	111.73
	キウイフルーツ	1	0.96	100.0	100.0	95.70
大豆加工品①	豆腐	6	0.25	690.00	115.00	172.50
	薄揚げ	2	1.70	60.0	30.0	102.21
	納豆	7	1.88	700.0	100.0	1312.50
米	もち米	1	0.56	200.0	200.0	111.65
	酒粕	3	1.39	305.0	101.7	423.95
パン	食パン	1	0.46	75.0	75.0	34.46
	乾パン	1	1.09	20.0	20.0	21.80
麺類	うどん	2	0.22	290.0	145.0	64.67
	中華麺	1	0.43	150.0	150.0	64.17
	つけ麺	1	0.43	150.0	150.0	64.17
他の穀類	小麦粉	3	0.24	930.0	310.0	222.97
	もち	1	0.63	30.0	30.0	18.87
	ドライイースト	2	5.12	50.0	25.0	256.00
	ベーキングパウダー	2	4.53	27.0	13.5	122.34
	パン粉	2	0.81	240.0	120.0	194.40
	他の穀類のその他	6	1.52	945.0	157.5	1436.40
生鮮魚介(鮮魚)	さけ	1	2.99	50.0	50.0	149.50
	たら	1	2.97	300.0	300.0	891.43
塩干魚介	しらす干し	4	4.47	99.0	24.8	442.04
	煮干し(パウダー含む)	2	2.44	90.0	45.0	219.38
	のしか	1	9.93	40.0	40.0	397.33
魚肉練製品	ちくわ	1	0.95	69.0	69.0	65.55
	他の魚肉練製品	2	0.91	90.0	45.0	81.60
他の魚介加工品	鮭フレーク	2	3.54	170.0	85.0	601.54
	他の魚介加工品のその他	3	2.48	530.0	176.7	1311.75
生鮮肉	豚肉	1	2.37	350.0	350.0	827.75
	鶏肉	1	1.38	300.0	300.0	413.25
加工肉	ハム	1	2.33	50.0	50.0	116.50
	ベーコン	1	2.32	36.0	36.0	83.52

V. 捨てるもの調査

5-4. 捨てる食品・食材の金額換算②

項目(名称)		廃棄件数	gあたり金額	廃棄量(g換算)		廃棄金額(円)
大項目	小項目			合計	1人平均	
牛乳	牛乳	3	0.20	500.0	166.7	97.57
乳製品	バター	3	2.12	42.0	14.0	88.83
	チーズ	8	1.77	300.0	37.5	529.50
	ヨーグルト(飲むヨーグルト含む)	10	0.37	3038.0	303.8	1121.02
	練乳	5	1.69	185.0	37.0	312.96
	ホイップ用生クリーム	1	0.53	200.0	200.0	106.67
生鮮野菜②	しょうが	2	1.60	40.0	20.0	64.00
	にんにく	3	1.98	40.0	13.3	79.20
	レッドオニオン	1	0.23	50.0	50.0	11.49
	青梗菜	1	0.98	100.0	100.0	98.00
	豆苗	1	0.98	200.0	200.0	196.00
乾物・海藻	豆類	2	1.28	550.0	275.0	704.00
	干しのみ・のり	5	12.58	325.0	65.0	4089.58
	わかめ	2	2.11	50.0	25.0	105.38
	ところてん	3	0.84	1070.0	356.7	903.56
	他の乾物・海藻	2	1.13	220.0	110.0	249.12
大豆加工品②	きな粉	2	0.66	120.0	60.0	79.20
	他の大豆加工品	2	1.38	70.0	35.0	96.25
他の野菜・海藻加工品	こんにゃく	2	0.39	520.0	260.0	202.02
	キムチ	4	0.92	370.0	92.5	341.14
	缶詰めコーン	1	1.02	80.0	80.0	81.44
	紅ショウガ・甘酢しょうが	3	1.96	136.0	45.3	266.56
	ピクルス	2	3.29	150.0	75.0	493.04
	もずくパック	1	0.91	210.0	210.0	190.75
	他の野菜・海藻加工品のその他①	4	2.76	385.0	96.3	1064.41
	他の野菜・海藻加工品のその他②	2	1.96	28.0	14.0	54.88
生鮮果物②	すだち(1個25g)	1	2.64	50.0	50.0	132.00
	カクテル用ライム	1	0.98	300.0	300.0	293.33
油脂	えごま油	1	0.31	160.0	160.0	49.28
	ケーキ用マーガリン(2)	2	0.78	50.0	25.0	39.04
	他の油脂	2	12.07	160.0	80.0	1931.43
調味料	しょう油	5	0.24	636.0	127.2	152.32
	みそ	7	0.48	940.0	134.3	448.38
	酢	3	0.28	320.0	106.7	90.72
	オイスターソース	5	1.23	220.0	44.0	270.29
	ソース	6	0.40	640.0	106.7	253.12
	ケチャップ・トマトソース	3	0.40	170.0	56.7	67.32
	その他のソース	3	1.10	112.0	37.3	122.84
	マヨネーズ(〇〇マヨ含む)	4	0.51	130.0	32.5	66.23
	ドレッシング	13	1.21	985.0	75.8	1195.13
	ジャム	7	1.41	180.0	25.7	254.40
	シチュールウ	1	1.03	45.0	45.0	46.17
	袋入り中華スープの素	1	2.48	20.0	20.0	49.57
	風味調味料(中華風)	4	3.42	330.0	82.5	1127.50
	焼肉のたれ	8	0.97	745.0	93.1	724.31
	めんつゆ	2	0.33	425.0	212.5	141.95
	餃子のたれ	3	1.50	120.0	40.0	180.00
	うなぎ・かば焼のたれ	4	1.73	240.0	60.0	414.00
	味噌だれ	2	0.66	60.0	30.0	39.31

V. 捨てるもの調査

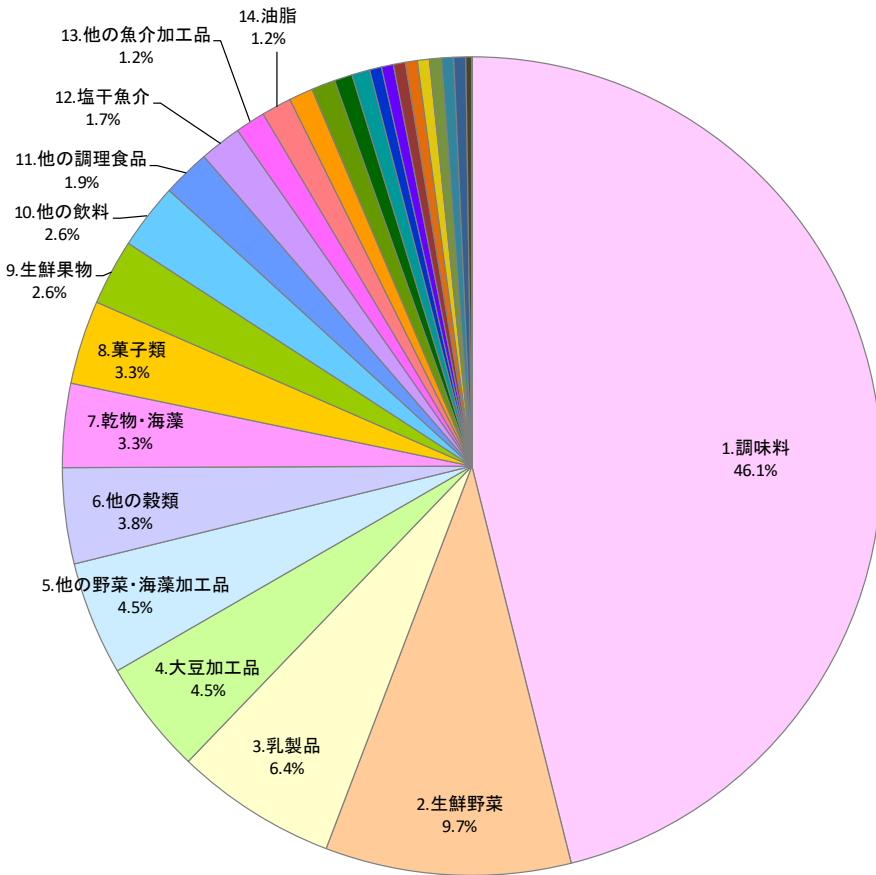
5-4. 捨てる食品・食材の金額換算③

項目(名称)		廃棄件数	gあたり金額	廃棄量(g換算)		廃棄金額(円)
大項目	小項目			合計	1人平均	
調味料(つづき)	その他のつゆ・たれ	12	0.83	1210.0	100.8	998.25
	ふりかけ	2	3.24	55.0	27.5	178.28
	(チューブ) わさび	8	4.74	158.0	19.8	749.58
	(チューブ) からし・マスタード	16	4.74	430.0	26.9	2040.00
	(チューブ) しょうが	6	5.10	73.0	12.2	372.30
	(チューブ) にんにく・ガーリック	8	4.74	154.0	19.3	730.60
	(チューブ・瓶入り) 柚子胡椒	12	3.38	285.0	23.8	961.88
	(チューブ) 梅肉・しそ梅	4	3.55	165.0	41.3	586.18
	レモン汁	8	3.90	340.0	42.5	1326.00
	ハーブ類	3	18.60	5.5	1.8	102.30
	ポン酢	4	0.55	220.0	55.0	121.00
	ラー油	2	4.97	85.0	42.5	422.17
	(チューブ) 豆板醤	5	3.01	350.0	70.0	1053.89
	甜麵醬	3	2.50	140.0	46.7	350.00
	塩麴	3	1.25	260.0	86.7	325.57
	(チューブ) どうがらし・七味(パプリカ)	2	9.20	55.0	27.5	506.00
	(チューブ) 酢味噌	3	1.08	95.0	31.7	102.60
	もみじおろし	2	2.84	80.0	40.0	227.37
	ナンブラー・ヌクナム	2	3.54	90.0	45.0	318.86
	ごま	3	1.88	65.0	21.7	122.20
チューブ調味料	1	4.74	100.0	100.0	474.42	
他の調味料①	3	23.08	160.0	53.3	3693.33	
他の調味料②	2	0.27	250.0	125.0	67.00	
菓子類	ようかん	3	1.87	210.0	70.0	392.70
	プリン	1	0.73	71.0	71.0	51.73
	チョコレート	1	2.09	48.0	48.0	100.32
	チョコレートシロップ・クリーム	2	0.58	600.0	300.0	348.00
	ゼリー	3	0.76	265.0	88.3	201.78
	他の菓子類(素材含む)	4	0.66	670.0	167.5	442.20
	主食品調理食品	おにぎり・おにぎり	2	1.04	150.0	75.0
他の調理食品	からあげ	1	2.06	25.0	25.0	51.50
	雑炊の素	1	1.23	24.0	24.0	29.53
	他の調理食品①	4	2.76	170.0	42.5	468.44
	他の調理食品②	2	1.05	100.0	50.0	105.33
茶類	他の茶葉	2	1.13	50.0	25.0	56.48
コーヒー・ココア	缶コーヒー	1	0.15	185.0	185.0	27.85
	調整ココア	1	3.18	20.0	20.0	63.64
他の飲料	果実飲料	3	0.12	440.0	146.7	51.85
	カルピス	1	1.37	450.0	450.0	618.03
	セノビック	1	5.36	100.0	100.0	535.71
	豆乳	1	0.22	500.0	500.0	108.50
	甘酒	2	0.68	295.0	147.5	200.29
	栄養ドリンク系	3	2.06	370.0	123.3	762.20
酒類	清酒	2	0.99	300.0	150.0	297.60

5-5. 捨てる食品・食材の件数

廃棄食品・食材を件数ベースで見ると、半数近く(46.1%)を「調味料」が占める結果となった。「調味料」の詳細は前項に細かく記載しているが、「チューブ型調味料」が多くあげられている。

5-5. 捨てる食品・食材の件数



全件数：423件

項目	件数	比率(%)
1.調味料	195	46.1
2.生鮮野菜	41	9.7
3.乳製品	27	6.4
4.大豆加工品	19	4.5
5.他の野菜・海藻加工品	19	4.5
6.他の穀類	16	3.8
7.乾物・海藻	14	3.3
8.菓子類	14	3.3
9.生鮮果物	11	2.6
10.他の飲料	11	2.6
11.他の調理食品	8	1.9
12.塩干魚介	7	1.7
13.他の魚介加工品	5	1.2
14.油脂	5	1.2
15.米	4	0.9
16.麺類	4	0.9
17.魚肉練製品	3	0.7
18.牛乳	3	0.7
19.パン	2	0.5
20.生鮮魚介(鮮魚)	2	0.5
21.生鮮肉	2	0.5
22.加工肉	2	0.5
23.主食的調理食品	2	0.5
24.茶類	2	0.5
25.コーヒー・ココア	2	0.5
26.酒類	2	0.5
27.果物加工品	1	0.2
28.卵	0	0.0

※4s(1%)未達は、円グラフ上の凡例を割愛

V. 捨てるもの調査

5-6. 購入・入手時の量(大項目)

廃棄した食品・食材を購入・入手した時の量(重量)をみると、「調味料」「生鮮野菜」「生鮮果物」などが上位となっている。

※ただし少サンプル

5-7. 購入・入手時の量から捨てる量の割合

購入量からみた廃棄量率(重量比)をみると、廃棄が最も多かった「調味料」では、実に購入量の1/3以上が(36.5%)が廃棄されていることになる。

※他は少サンプルのため参考

5-6. 購入・入手時の量(大項目)【S3】 5-7. 購入・入手時の量から捨てる量の割合(大項目)【S2÷S3】

	該当数	平均 (g)	総量 (g)
米	(3)	583	1750
パン	(2)	163	325
麺類	(4)	208	830
他の穀類	(12)	395	4740
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	285	570
塩干魚介	(6)	70	420
魚肉練製品	(3)	117	350
他の魚介加工品	(5)	222	1110
生鮮肉	(1)	650	650
加工肉	(2)	172	344
牛乳	(3)	1000	3000
乳製品	(26)	251	6519
生鮮野菜	(27)	703	18980
乾物・海藻	(11)	278	3062
大豆加工品	(16)	224	3580
他の野菜・海藻加工品	(17)	254	4310
生鮮果物	(10)	1700	17000
果物加工品	(1)	780	780
油脂	(5)	152	758
調味料	(77)	397	30544
菓子類	(11)	337	3709
主食的調理食品	(1)	150	150
他の調理食品	(7)	139	972
茶類	(2)	65	130
コーヒー・ココア	(2)	243	485
他の飲料	(9)	337	3035
酒類	(2)	485	970

	該当数	購入・入手 時の量(g)	捨てる量 (g)	割合 (%)
米	(3)	583	168	28.9
パン	(2)	163	48	29.2
麺類	(4)	208	148	71.1
他の穀類	(12)	395	185	46.9
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	285	175	61.4
塩干魚介	(6)	70	38	54.5
魚肉練製品	(3)	117	53	45.4
他の魚介加工品	(5)	222	140	63.1
生鮮肉	(1)	650	650	100.0
加工肉	(2)	172	43	25.0
牛乳	(3)	1000	167	16.7
乳製品	(26)	251	145	57.8
生鮮野菜	(27)	703	331	47.0
乾物・海藻	(11)	278	201	72.3
大豆加工品	(17)	224	96	43.1
他の野菜・海藻加工品	(17)	254	111	43.6
生鮮果物	(10)	1700	288	16.9
果物加工品	(1)	780	300	38.5
油脂	(5)	152	74	48.8
調味料	(77)	397	145	36.5
菓子類	(11)	337	169	50.3
主食的調理食品	(1)	150	150	100.0
他の調理食品	(7)	139	46	32.8
茶類	(2)	65	25	38.5
コーヒー・ココア	(2)	243	103	42.3
他の飲料	(9)	337	239	71.0
酒類	(2)	485	150	30.9

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-8. 賞味期限や消費期限の有無とその日付 ■ 賞味期限や消費期限の有無

廃棄した大半の食品・食材は、賞味期限や消費期限があると回答されている。

※ただし少サンプルの食品・食材も含む

5-8. 賞味期限や消費期限の有無とその日付【S4】

■ 賞味期限や消費期限の有無

単位:%

	標本数	期限なし・不明	賞味期限あり	消費期限あり
米	(3)	33.3	100.0	-
パン	(2)	-	100.0	-
麺類	(4)	-	25.0	75.0
他の穀類	(12)	8.3	83.3	8.3
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	50.0	-	50.0
塩干魚介	(6)	33.3	66.7	16.7
魚肉練製品	(3)	33.3	33.3	33.3
他の魚介加工品	(5)	20.0	80.0	-
生鮮肉	(1)	-	-	100.0
加工肉	(2)	-	100.0	-
牛乳	(3)	-	66.7	33.3
乳製品	(26)	3.8	76.9	19.2
乾物・海藻	(11)	9.1	81.8	9.1
大豆加工品	(17)	17.6	64.7	17.6
他の野菜・海藻加工品	(17)	17.6	64.7	17.6
果物加工品	(1)	-	100.0	-
油脂	(5)	20.0	80.0	-
調味料	(77)	10.4	88.3	11.7
菓子類	(11)	9.1	81.8	9.1
主食的調理食品	(1)	100.0	-	-
他の調理食品	(7)	-	85.7	14.3
茶類	(2)	100.0	-	-
コーヒー・ココア	(2)	-	100.0	-
他の飲料	(9)	11.1	88.9	-
酒類	(2)	100.0	-	-

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-8. 賞味期限や消費期限の有無とその日付 ■ 賞味期限や消費期限の日付

賞味期限や消費期限をみると、「2018年」が70～80%を占めるものが多く、実施が11月上旬ごろだったことから大半は1年以内のものだったことが分かる。

調味料は「2017年」が40.8%となっており、2年以内も一定数みられる。

5-8. 賞味期限や消費期限の有無とその日付【S4】（つづき）

■ 賞味期限や消費期限の日付

単位：%

	標本数	2013年 以前	2014～ 2015年	2016年	2017年	2018年	2019年 以降
米	(3)	-	33.3	-	-	66.7	-
パン	(2)	-	-	-	50.0	50.0	-
麺類	(4)	-	-	-	-	100.0	-
他の穀類	(11)	9.1	9.1	18.2	27.3	63.6	-
生鮮魚介(鮮魚)	(1)	-	-	-	-	100.0	-
塩干魚介	(5)	-	-	-	20.0	80.0	-
魚肉練製品	(2)	-	-	-	-	100.0	-
他の魚介加工品	(4)	-	-	-	25.0	75.0	-
生鮮肉	(1)	-	-	-	-	100.0	-
加工肉	(2)	-	-	-	-	100.0	-
牛乳	(3)	-	-	-	-	100.0	-
乳製品	(25)	-	4.0	8.0	12.0	80.0	-
乾物・海藻	(10)	10.0	10.0	-	20.0	70.0	-
大豆加工品	(14)	-	-	-	7.1	92.9	-
他の野菜・海藻加工品	(14)	-	-	-	7.1	100.0	-
果物加工品	(1)	-	-	-	-	100.0	-
油脂	(4)	-	-	-	25.0	75.0	-
調味料	(76)	6.6	6.6	11.8	40.8	73.7	5.3
菓子類	(10)	-	10.0	-	20.0	90.0	-
他の調理食品	(7)	14.3	-	-	28.6	57.1	-
コーヒー・ココア	(2)	-	50.0	-	-	50.0	-
他の飲料	(8)	-	-	-	37.5	75.0	-

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-9. 捨てる食品・食材の購入・入手方法

廃棄食品・食材の「まとめ売り」の比率をみると、「調味料」が24.7%、「乳製品」が30.8%となっている。サンプル数はやや少ないが「大豆加工品」の「まとめ売り」比率が76.5%と高い。

5-9. 捨てる食品・食材の購入・入手方法(大項目)【S5】

単位:%

	標本数	ばら売り・量り売り	まとめ売り (袋・パック入り、 セット売り)	もらった	自家栽培
米	(3)	33.3	66.7	-	-
パン	(2)	-	50.0	50.0	-
麺類	(4)	75.0	25.0	-	-
他の穀類	(12)	50.0	50.0	-	-
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	100.0	-	-	-
塩干魚介	(6)	16.7	50.0	50.0	-
魚肉練製品	(3)	33.3	66.7	-	-
他の魚介加工品	(5)	80.0	20.0	-	-
生鮮肉	(1)	100.0	-	-	-
加工肉	(2)	-	100.0	-	-
牛乳	(3)	33.3	66.7	-	-
乳製品	(26)	65.4	30.8	3.8	-
生鮮野菜	(27)	44.4	51.9	14.8	-
乾物・海藻	(11)	54.5	27.3	27.3	-
大豆加工品	(17)	23.5	76.5	-	-
他の野菜・海藻加工品	(17)	35.3	52.9	17.6	-
生鮮果物	(10)	10.0	50.0	40.0	-
果物加工品	(1)	-	-	100.0	-
油脂	(5)	80.0	-	20.0	-
調味料	(77)	67.5	24.7	27.3	-
菓子類	(11)	18.2	18.2	81.8	-
主食的調理食品	(1)	-	-	-	100.0
他の調理食品	(7)	57.1	42.9	-	-
茶類	(2)	-	50.0	50.0	-
コーヒー・ココア	(2)	-	50.0	50.0	-
他の飲料	(9)	22.2	44.4	33.3	-
酒類	(2)	50.0	-	50.0	-

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-10. 捨てる食品・食材の開封・包装状況

未開封のまま廃棄されてしまう食品・食材も一定数見られる。「調味料」が14.3%、「乳製品」が26.9%となっている。「大豆加工品」では52.9%に上る。

5-10. 捨てる食品・食材の開封・包装状況(大項目)【S6】

単位:%

	標本数	未開封	開封済み	開封済み (自ら再包装)
米	(3)	33.3	100.0	-
パン	(2)	-	100.0	-
麺類	(4)	50.0	-	50.0
他の穀類	(12)	25.0	58.3	16.7
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	50.0	-	50.0
塩干魚介	(6)	16.7	33.3	50.0
魚肉練製品	(3)	-	66.7	33.3
他の魚介加工品	(5)	40.0	40.0	20.0
生鮮肉	(1)	100.0	-	-
加工肉	(2)	100.0	-	-
牛乳	(3)	-	66.7	33.3
乳製品	(26)	26.9	65.4	7.7
乾物・海藻	(11)	36.4	45.5	18.2
大豆加工品	(17)	52.9	35.3	11.8
他の野菜・海藻加工品	(17)	23.5	47.1	41.2
果物加工品	(1)	-	100.0	-
油脂	(5)	-	100.0	-
調味料	(77)	14.3	83.1	10.4
菓子類	(11)	63.6	27.3	18.2
主食的調理食品	(1)	-	-	100.0
他の調理食品	(7)	28.6	71.4	-
茶類	(2)	100.0	-	-
コーヒー・ココア	(2)	50.0	50.0	-
他の飲料	(9)	55.6	22.2	22.2
酒類	(2)	50.0	50.0	-

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-11. 捨てる食品・食材の捨てる理由

廃棄理由は、「期限切れ」や「品質劣化」が多いものの、全体を通して「放置して忘れて」も一定数見られる。放置のスコアは、「調味料」51.9%、「生鮮野菜」37.0%、「乳製品」34.6%、「大豆加工品」52.9%、「乾物・海藻」54.5%となっている。

5-11. 捨てる食品・食材の捨てる理由(大項目)【S7】

単位：%

	標本数	期限が切れた	品質が劣化した	飽きた・好みでなかった	片づけたかった	放置して忘れて	量が多かった	食生活が変化した	世帯構成が変化した	その他
米	(3)	100.0	-	-	-	33.3	-	33.3	-	-
パン	(2)	100.0	50.0	50.0	50.0	-	-	-	-	-
麺類	(4)	100.0	25.0	-	-	-	-	-	-	-
他の穀類	(12)	83.3	-	-	-	41.7	16.7	-	-	-
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	50.0	50.0	-	-	-	-	-	-	-
塩干魚介	(6)	66.7	50.0	33.3	-	33.3	16.7	-	-	-
魚肉練製品	(3)	100.0	33.3	-	-	66.7	-	-	-	-
他の魚介加工品	(5)	60.0	20.0	20.0	-	60.0	-	-	-	-
生鮮肉	(1)	100.0	100.0	-	-	-	-	-	-	-
加工肉	(2)	100.0	-	-	-	50.0	-	-	-	-
牛乳	(3)	66.7	33.3	-	-	-	33.3	-	-	-
乳製品	(26)	92.3	7.7	-	11.5	34.6	11.5	3.8	-	-
生鮮野菜	(27)	7.4	96.3	-	-	37.0	11.1	-	-	-
乾物・海藻	(11)	90.9	27.3	18.2	27.3	54.5	36.4	9.1	-	9.1
大豆加工品	(17)	70.6	17.6	-	5.9	52.9	11.8	5.9	-	-
他の野菜・海藻加工品	(17)	70.6	17.6	11.8	-	29.4	11.8	-	-	-
生鮮果物	(10)	-	80.0	10.0	-	30.0	20.0	-	-	-
果物加工品	(1)	100.0	-	100.0	-	-	-	-	-	-
油脂	(5)	100.0	-	20.0	20.0	20.0	-	-	-	-
調味料	(77)	88.3	23.4	18.2	16.9	51.9	18.2	3.9	-	2.6
菓子類	(11)	81.8	-	18.2	-	18.2	18.2	-	-	-
主食的調理食品	(1)	-	-	-	-	100.0	-	-	-	-
他の調理食品	(7)	100.0	14.3	14.3	14.3	42.9	14.3	-	-	-
茶類	(2)	-	-	50.0	50.0	100.0	-	-	-	-
コーヒー・ココア	(2)	100.0	-	50.0	50.0	50.0	-	-	-	-
他の飲料	(9)	88.9	-	22.2	11.1	22.2	-	11.1	-	-
酒類	(2)	-	50.0	-	50.0	50.0	-	-	-	-

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-12. 捨てずに済んだ方法

どうすれば捨てずに済んだかを聞いたところ、全体を通して「冷蔵庫の整理」「期限の確認」「レシピを調べる」などがあげられた。中でも「調味料」(58.4%)「生鮮野菜」(74.1%)は「レシピを調べる」のスコアが高い。

5-12. 捨てずに済んだ方法(大項目)【S8】

単位:%

	標本数	冷蔵庫を整理し、在庫確認すればよかった	期限を早めに確認すればよかった	量り売り・少量販売を購入すればよかった	長持ちする保存方法を実践すればよかった	その食材を使えるレシピなどを調べて使い切れればよかった	買いすぎに注意すればよかった	その他
米	(3)	33.3	33.3	-	33.3	66.7	-	-
パン	(2)	50.0	-	-	-	50.0	-	-
麺類	(4)	25.0	100.0	-	-	-	-	-
他の穀類	(12)	33.3	41.7	41.7	-	33.3	16.7	-
生鮮魚介(鮮魚)	(2)	50.0	50.0	-	-	50.0	-	-
塩干魚介	(6)	50.0	33.3	16.7	-	16.7	-	33.3
魚肉練製品	(3)	66.7	66.7	-	-	33.3	-	-
他の魚介加工品	(5)	-	60.0	-	-	20.0	20.0	20.0
生鮮肉	(1)	100.0	100.0	-	-	-	-	-
加工肉	(2)	100.0	100.0	-	-	50.0	-	-
牛乳	(3)	-	33.3	33.3	-	33.3	33.3	-
乳製品	(26)	53.8	57.7	7.7	-	30.8	11.5	7.7
生鮮野菜	(27)	37.0	18.5	7.4	33.3	74.1	25.9	3.7
乾物・海藻	(11)	36.4	63.6	-	9.1	45.5	9.1	9.1
大豆加工品	(17)	41.2	41.2	5.9	-	52.9	5.9	-
他の野菜・海藻加工品	(17)	35.3	47.1	11.8	-	47.1	11.8	5.9
生鮮果物	(10)	20.0	-	10.0	50.0	10.0	-	40.0
果物加工品	(1)	100.0	-	-	-	-	-	100.0
油脂	(5)	60.0	60.0	-	-	40.0	-	-
調味料	(77)	46.8	53.2	15.6	2.6	58.4	5.2	14.3
菓子類	(11)	27.3	81.8	9.1	-	-	9.1	18.2
主食的調理食品	(1)	-	-	-	-	-	-	100.0
他の調理食品	(7)	42.9	71.4	-	-	14.3	28.6	14.3
茶類	(2)	100.0	-	-	-	-	50.0	-
コーヒー・ココア	(2)	-	50.0	-	-	-	-	50.0
他の飲料	(9)	22.2	44.4	-	-	-	22.2	11.1
酒類	(2)	50.0	-	-	-	-	-	50.0

※ 該当数ベース(捨てる食品・食材のみ回答)

5-13. 食品ロスが多い人のプロフィール分析

右表の層別にみた廃棄した人の率と廃棄食品個数から、廃棄が多い人の特徴を整理してみた。

層別にみて廃棄が多いのは、

- ・年代別
「40代」世帯
- ・世帯構成別
「非同居層」※内訳は次ページに掲載
- ・世帯人数×年代別
「家族世帯40代」
- ・職業別
「専業主婦」世帯
- ・宅配利用有無
「宅配利用」世帯
- ・買い物行動
「買い物中に献立」「同じものをうっかり」「カット野菜を買う」「限定モノを買う」といったような層
- ・食材作り置き
作り置きを「ほとんどしない」層
- ・期限切れ食品
におい等で判断する層
- ・冷蔵庫の大きさ
冷蔵庫容量が大きい層
- ・冷蔵庫の収納
比較的冷蔵庫に多くの食品を詰め込んでいる層
- ・冷蔵庫の整理
2か月～1年に1回くらいの頻度が少ない層。但し、「ほとんどしない」層は、単身世帯がやや多いなど冷蔵庫に食品が少ない可能性が高い。
- ・冷凍保存
そのまま冷凍する層(冷凍の工夫が少ない)
- ・冷蔵庫の機能
機能を使いこなせていない層

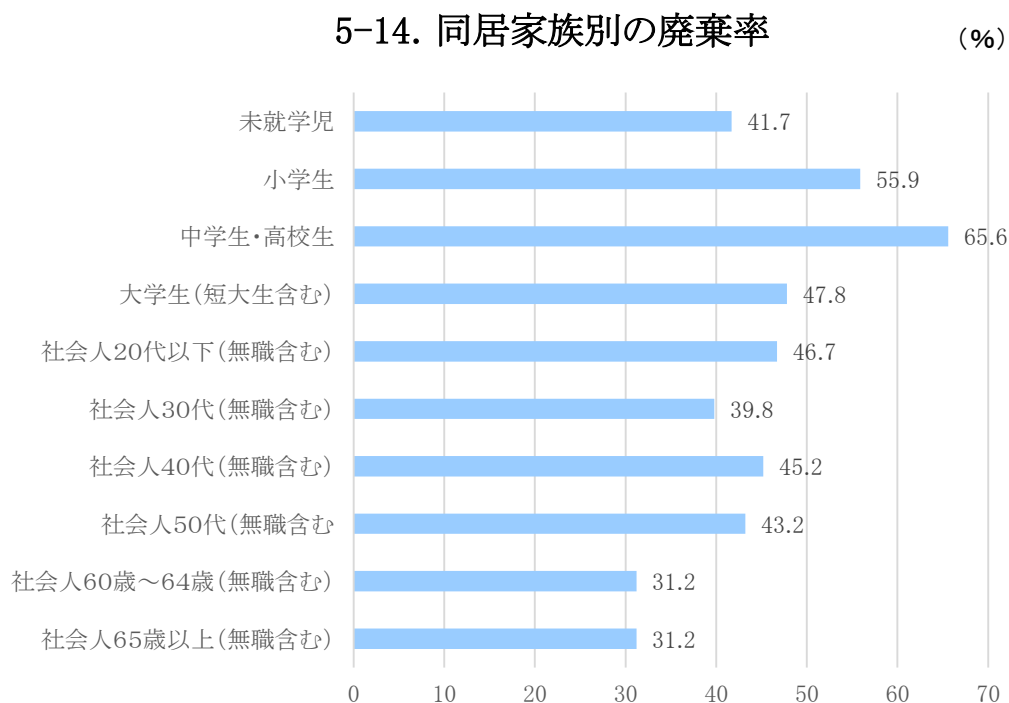
5-13. 食品ロスが多い人のプロフィール分析【S1】

		回 収 数	廃 棄 率 (%)	(個 々) 廃 棄 食 品 個 数	
全 体		(300)	40.7	1.41	
年代別	20代	(31)	38.7	1.06	
	30代	(77)	40.3	1.45	
	40代	(85)	45.9	1.64	
	50代	(77)	40.3	1.27	
	60代	(30)	30.0	1.37	
世帯構成別	単身世帯	(79)	27.8	0.66	
	家族世帯	高齢者同居	(28)	35.7	2.32
		未就学児同居	(36)	41.7	1.72
		高齢者、未就学児非同居	(157)	47.8	1.55
世帯人数×年代別	単身世帯・20～40代	(48)	31.2	0.81	
	単身世帯・50～60代	(31)	22.6	0.42	
	家族世帯・20～30代	(80)	42.5	1.49	
	家族世帯・40代	(65)	50.8	1.94	
	家族世帯・50～60代	(76)	43.4	1.66	
職業別	フルタイム勤務(時短勤務含む)	(99)	34.3	0.79	
	パート・アルバイト勤務	(58)	44.8	1.78	
	専業主婦(主夫)	(121)	48.8	1.88	
	その他	(22)	13.6	0.64	
宅配利用有無別	宅配利用あり	(83)	47.0	1.81	
	利用なし	(217)	38.2	1.26	
買い物行動別	冷蔵庫にある食品を確認する	(214)	40.2	1.38	
	買い物をしながら献立を考える	(200)	46.0	1.51	
	同じものをうっかり買ってきちゃう	(116)	59.5	2.35	
	賞味・消費期限がより長いものを買う	(239)	40.6	1.46	
	まとめ売りの方が安ければまとめ売りを買う	(163)	42.3	1.56	
	少し割高でも少量販売を買う	(122)	43.4	1.31	
	カット野菜を買うことが多い	(74)	50.0	1.69	
	閉店前の値引き商品をよく買う	(154)	39.6	1.42	
	「数量限定」「期間限定」をつい買ってしまふ	(105)	45.7	1.61	
	一週間程度の食品をまとめて買う	(133)	36.8	1.29	
食材の作り置き頻度別	毎日その日必要なものを買う	(110)	40.0	1.37	
	よくある	(64)	35.9	1.17	
	時々ある	(136)	39.7	1.41	
期限が過ぎた食品の扱い方別	ほとんどない	(100)	45.0	1.56	
	切れた物はすぐに捨てる	(20)	30.0	0.80	
	匂い等で判断して食べる時も	(220)	45.9	1.57	
冷蔵庫の大きさ(内容積)別	ほとんど気にせずに食べてる	(58)	24.1	1.00	
	300リットル未満	(88)	35.2	0.91	
	300-400リットル未満	(57)	38.6	1.40	
	400-500リットル未満	(107)	44.9	1.67	
冷蔵庫の収納割合別	500リットル以上	(48)	43.7	1.75	
	8割以上	(54)	51.9	2.35	
	6～7割くらい	(157)	39.5	1.39	
冷蔵庫内の整理頻度別	5割以下	(89)	36.0	0.88	
	週1回以上	(58)	24.1	0.64	
	月1～3回くらい	(98)	43.9	1.36	
	2～3ヶ月に1回くらい	(48)	58.3	1.81	
	半年～年に1回くらい	(41)	51.2	2.83	
冷凍保存方法別	ほとんどしない	(55)	29.1	0.91	
	そのまま冷凍保存	(127)	51.2	1.83	
	小分けして冷凍保存	(190)	38.4	1.43	
	半調理して冷凍保存	(71)	33.8	1.24	
冷蔵庫の機能の使いこなし実態別	ほとんどない	(41)	34.1	0.93	
	使いこなしてる計	(75)	32.0	1.08	
	どちらともいえない	(65)	43.1	1.57	
	使いこなしてない計	(119)	51.3	1.88	
	わからない	(41)	22.0	0.39	

※ 回収数ベース
※ 廃棄食品個数は、廃棄食品の品目数の平均

5-14.同居家族別の廃棄率

世帯構成別では、「高齢者・未就学児非同居層」が最も廃棄率が高かったため、非同居層の内訳を確認するため、下票のとおり同居家族別の廃棄率を比較したところ、「中学生・高校生同居層」(65.6%)が最も廃棄率が高かった。



VI. 食品ロスに対する意識
(事後アンケート)

6-1. 捨てた食品の量

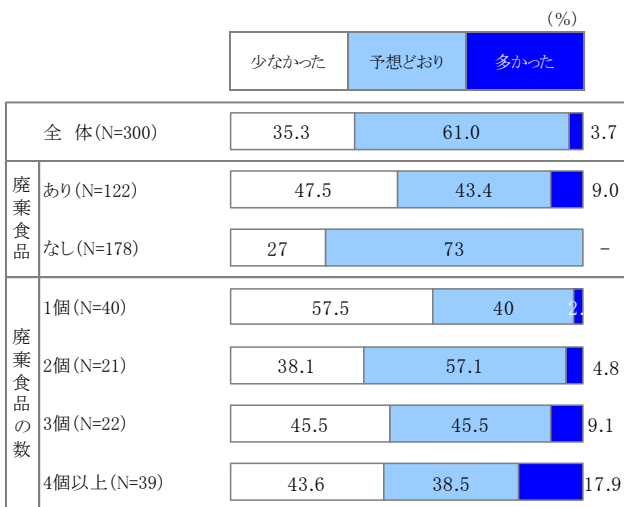
結果的に廃棄した食品・食材の量をどう感じたかを聞いたところ、廃棄食品があった人でも「多かった」が9.0%にとどまり、「予想通り」43.4%、「少なかった」47.5%との回答で、おおむね「こんなもの」という印象で受け取られている。

また、「4個(種)以上」の食品・食材を廃棄した人でも「多かった」は17.9%。

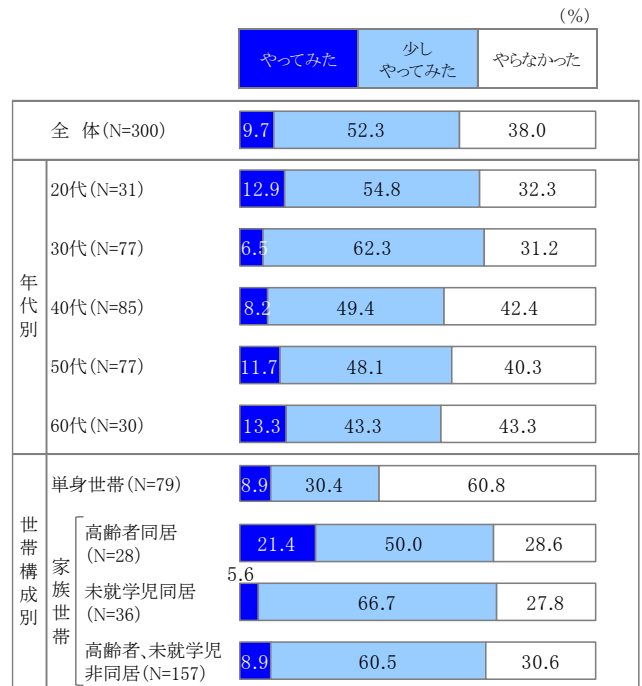
6-2. 啓発チラシの活用

調査票送付時に同梱した啓発チラシ(巻末参照)を活用したのは全体の62.0%であった。

6-1. 捨てた食品の量【T1】



6-2. 啓発チラシの活用【T2】



※ 回収数ベース

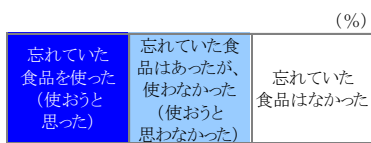
6-3. 忘れていた食品の使用有無

今回調査において、冷蔵庫に保管している食品を全品調査(棚卸)した際に、忘れていた食品を使おうと思ったのは全体の16.7%である。使おうと思った食材は、生鮮野菜類が多くあげられた。

■使った(使おうと思った)食品

※複数回答あり		単位(人)
使った(使おうと思った)食品	サンプル数	
・ さつまいも	5	
・ キャベツ	3	
・ 小松菜	3	
・ 薄揚げ	3	
・ 白菜	2	
・ にら	2	
・ じゃがいも	2	
・ ピーマン	2	
・ かぼちゃ	2	
・ レモン	2	
・ (粒)マスタード	2	
・ ねぎ	1	
・ もやし	1	
・ にんじん	1	
・ たまねぎ	1	
・ れんこん	1	
・ えのきたけ	1	
・ りんご	1	
・ 柿	1	
・ うどん	1	
・ 餅	1	
・ お好み焼き粉	1	
・ マカロニ	1	
・ ロースハム	1	
・ 肉類	1	
・ 干しぶどう	1	
・ 乾燥わかめ	1	
・ 海苔	1	
・ 春雨	1	
・ 芽ひじき	1	
・ 昆布の佃煮	1	
・ 椎茸の佃煮	1	
・ 漬物	1	
・ きなこ	1	
・ 湯葉	1	
・ パルメザンチーズ	1	
・ パイン&玄米の黒酢	1	
・ 八方だし	1	
・ 下味をつける調味料	1	
・ ピザソース	1	
・ 甜麺醬	1	
・ 調味料	1	
・ 中華丼の具	1	
・ チキン南蛮のたれ	1	
・ インスタントの生みそタイプのみそ汁	1	
・ 冷凍したおにぎり	1	
・ 冷凍スープ	1	
・ 粒あん	1	

6-3. 忘れていた食品の使用有無【T3】



		忘れていた食品を使った(使おうと思った)	忘れていた食品はあったが、使わなかった(使おうと思わなかった)	忘れていた食品はなかった
全体(N=300)		16.7	20.7	62.7
年代別	20代(N=31)	9.7	16.1	74.2
	30代(N=77)	15.6	20.8	63.6
	40代(N=85)	21.2	20.0	58.8
	50代(N=77)	15.6	23.4	61.0
	60代(N=30)	16.7	20.0	63.3
世帯構成別	単身世帯(N=79)	10.1	17.7	72.2
	高齢者同居(N=28)	25.0	21.4	53.6
	未就学児同居(N=36)	19.4	22.2	58.3
	高齢者、未就学児非同居(N=157)	17.8	21.7	60.5

※ 回収数ベース

6-4. 食品ロス削減のために今後取り組みたいこと

食品ロス削減のために取り組みたいことをみると、

- ・定期的な冷蔵庫の整理 69.3%
- ・保存方法の工夫 52.7%
- ・冷蔵庫を見てから買い物 51.0%

などが上位である。

年代別では、20代で「保存方法の工夫」(61.3%)「冷蔵庫を見て買い物」(64.5%)、30代で「冷蔵庫を見て買い物」(62.3%)などが高く、若い層で改善の余地が多いのかスコアが高い項目が多い。また、同居家族でみると、「高齢者」「未就学児」同居層で高い項目が目立つ。

6-5. 食品ロスを減らそうという意識の高まり

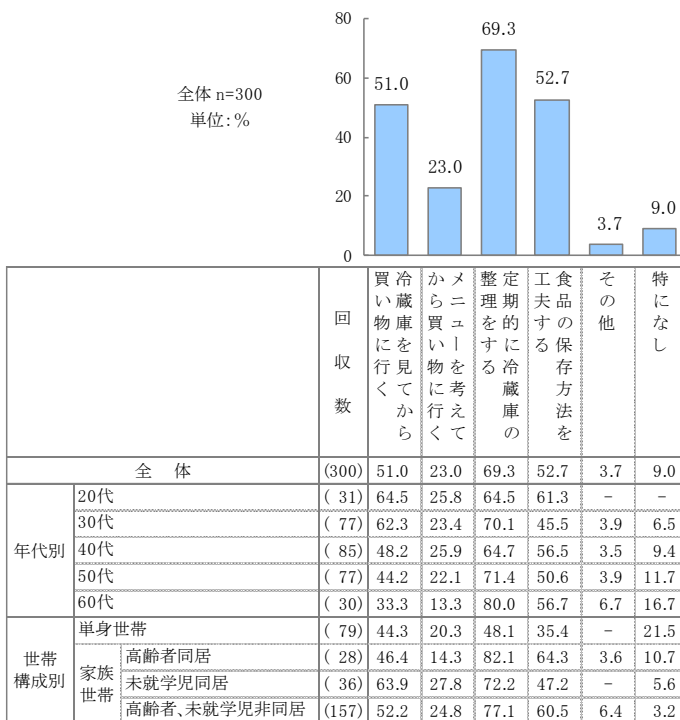
削減意識は、本調査で7割以上が「高まった」としている。

年代別では、上記と同様の結果となっており、20代(80.6%)、30代(75.3%)で高い。

家族構成別でも同様で「高齢者」や「未就学児」同居層でより意識が高まっている。

廃棄食品の有無でみると、廃棄食品があった人の方がより意識が高まっている。

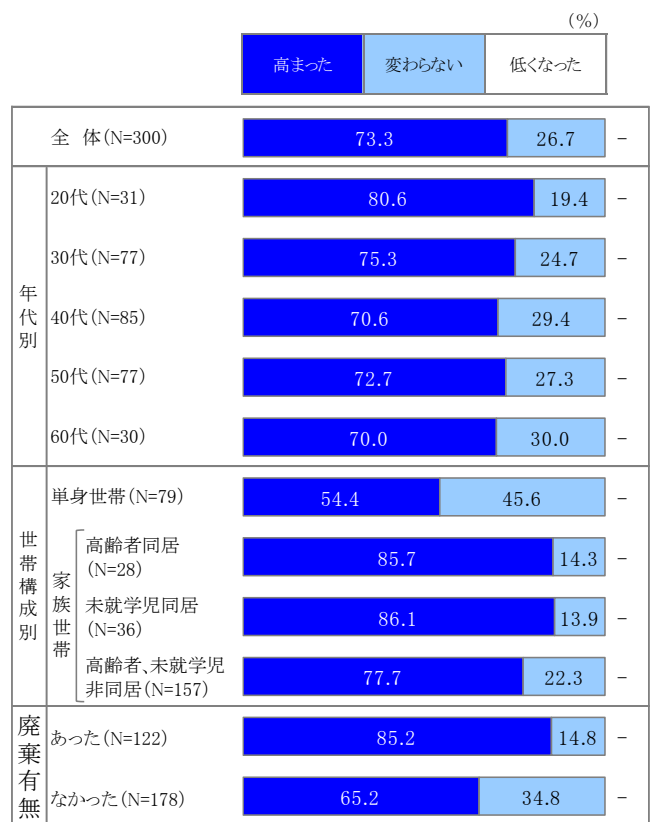
6-4. 食品ロス削減のために 今後取り組みたいこと【T4】



■その他内訳 (11s)

その他回答	単位(人)
その他回答	サンプル数
・(安いからと言って)まとめ買いしない	3
・必要な分だけ購入する/買いすぎない	2
・古くなった食材はできるだけ早めに料理する	1
・冷蔵庫に買った物を書いて使ったものを消していく	1
・冷蔵庫内の写真を撮って客観的に見る	1
・冷蔵庫の中の食品の置き方を工夫する	1
・来客用に買って使用しなかった物は持って帰ってもらう	1
・必要のないものはもらわない	1

6-5. 食品ロスを減らそうという 意識の高まり【T5】



※ 回収数ベース

付帶資料

啓発チラシ

調査時に冷蔵庫を整理するための保存のワザを紹介

家庭編 保存

冷蔵庫をスッキリ！10のワザ

食材の出し入れを繰り返しているうちに、ついつい使いかけの食材が奥に入ってしまうませんか？食材の使いきりのためにも冷蔵庫の整理が大切。パッと見て分かるようにして、種類などでまとめておくのがポイントです。



1 食材の指定席を決めよう



2 かごやトレイで整理しよう



3 種類や用途で仲間分けしよう



4 透明容器で中身を見やすくしよう



5 立てる収納にはペットボトルや牛乳パックを使おう



6 野菜は形や大きさで分けよう



7 使いかけの野菜はまとめよう



8 期限の近いものは手前に、目線の位置にしよう



9 詰め込みすぎないようにしよう



10 定期的に整理して食材を使いきろう



食材に合った保存を

- 冷蔵するもの、冷凍するもの、常温でよいもの、乾燥に弱いもの、湿気に弱いもの…食材に合わせて保存しましょう。
- 野菜は、立って育つ野菜は立てて保存するなど、育つ環境とできるだけ近づけると、長持ちします。
- 冷凍する場合は、1回分ずつ小分けにしておくと、使いたい量だけ解凍できます。



常温保存はまとめて

- 常温で保存できる缶詰や麺類、レトルト食品などは、1カ所にまとめて保存しましょう。
- かごなどで種類別に分けておくと、取り出しやすく買いすぎも防げます。

使い始めはいつ？

- 野菜を買ってきた日、パッケージを開封した日、おかずを作った日などを書いたり、シールを貼っておきましょう。
- レシートに書き込んで、冷蔵庫に貼っておいてもよいですね。
- 期限が近づいたら教えてくれたり、レシピが検索できるなど、スマートフォンのアプリもあります。
- 消費期限や賞味期限にかかわらず、開封した食品や切った野菜は、できるだけ早く食べきりましょう。



家庭編 保存

おいしさを長持ちさせる保存方法を実践しましょう。まとめ買いや買いすぎってしまったときにも便利です。日付を表示したり、食材の置き場所などに気を付けて、使いきりも忘れずに。

野菜をおいしく保存しよう

● トマト

冷蔵 1つずつ袋に入れ、野菜室で保存しましょう。

冷凍 水洗いして水分をしっかりとふき取り、丸ごとラップで包み、さらにビニール袋に入れて冷凍庫へ。使う時は、水洗いすると簡単に皮がむけるので、ソースや煮込み用に便利です。



● ねぎ

冷蔵 新聞紙で包み、野菜室で立てて保存しましょう。使いかけの場合は、白と緑の部分で切り分けてビニール袋に入れ、野菜室で保存しましょう。

冷凍 みじん切りや小口切りにして冷凍しておけば、1ヶ月くらい保存できます。薬味などにすぐに使えて便利です。



● きゅうり

冷蔵 袋に入れ、野菜室に立てて入れましょう。

冷凍 スライスして水分を絞って冷凍すれば、長期保存できます。冷蔵庫で解凍して、和え物などに。



● たまねぎ

常温 風通しの良い冷暗所で保存しましょう。

冷蔵 使いかけのものは、切り口が乾燥しないようにラップで包んで冷蔵しましょう。

冷凍 炒めて小分けにして冷凍しておく、カレーやシチュー、スープなどにすぐ使えます。



● キャベツ

冷蔵 芯をくり抜き、水を含ませたキッチンペーパーを詰めたと、ビニール袋に入れましょう。丸ごと使わないときは、カットせず外の葉からはがして使うと長持ちします。

冷凍 芯の厚い部分はそぎ落とし、ざく切りにして、保存袋に入れておくと便利です。



● にんじん

冷蔵 新聞紙などで包みましょう。切ったものはびったりとラップで包んで、3～4日で使いきりましょう。

冷凍 スライスや細い棒状など、調理しやすい形に切って、保存袋に入れ冷凍しましょう。調理は、冷凍のまま加熱調理するのがおすすめ。



果物をおいしく保存しよう

● バナナ

常温 山型になっている部分を上にするか、バナナハンガーなどにつるして保存しましょう。1本ずつ袋に入れ、涼しい所に保存するとより長く保存できます。冷蔵庫に入れると黒く変色するので、注意！



● りんご

常温 温度の安定している涼しい場所に保存しましょう。

冷蔵 りんごからはエチレングスがたくさん発生するため、他の野菜や果物に影響しないよう、冷蔵庫に入れる場合はビニール袋などに入れ、口をしっかりとめて保存しましょう。



● みかん

常温 風通しが良く、涼しい場所で保存しましょう。箱で買った場合は、ふたを開けたままにし、傷んでいるものを見つけたら取り除きましょう。



肉・魚をおいしく保存しよう

● 肉

冷蔵 腐ったらすぐに冷蔵庫へ入れましょう。パックのままではなく、ラップでびったり包むと傷みにくくなります。

冷凍 小分けにしてラップでびったり包み、保存袋に入れましょう。アルミトレーに載せると、早く凍っておいしさを逃がしません。



● 魚

冷蔵 内臓を取り除き、水洗いして水分をふきます。乾いたキッチンペーパーを巻いて、ラップでびったり包みましょう。

冷凍 頭や内臓を取り除き、水洗いして水分をふきます。ラップでべっぴん包み、さらに保存袋に入れましょう。

